



## Beetje winters

De eerste echte vorstnachten zijn geweest. We merken het meestal als eerste aan alle zwartbevoren knopkruidplantjes, daar hebben we dus voor de rest van het seizoen geen last meer van. Verder komt het natuurlijk de smaak van de winterkoolsoorten ten goede en worden de oogstmomenten zienderogen rustiger. S Ochtends was het wit van de rijp, een beetje sneeuw, alles goed vastgevroren, we zijn voor het prei snijden maar in de koelcel gegaan, daar was het het warmst ten opzichte van de schuur en de buitenlucht. Veldsla en winterpostelein snijden in de tunnelkassen was dan weer wel heel lekker, in de zon, uit de wind.

En we hadden echte ijsbloemen aan de buitenkant van een dakraam:



Ik herinner me van vroeger, dat die binnen aan de slecht geïsoleerde enkelglasramen “groeiden”, nu komen ze dus aan de buitenkant, maar nog steeds is het een mooi gezicht.

Kathinka.

## Week 49, 8 december 2021

### Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Pompoen	't Leeuweriksveld
Prei	”
Zuurkool	Kramer, Z.Scharwoude
Rode biet	via Udea
Taugé	via BioNoord

**Week 50 verwacht:** Palmkool, ...

### Planning eind van het jaar:

In week 51 leveren we een dubbelpakket, (ook voor de dubbele prijs). Uitzondering: de Odin fruittassen leveren we niet dubbel, tenzij u er expliciet om vraagt. Week 52 leveren we geen pakketten en zijn we gesloten. In week 1 is alles weer normaal.

### Kerstmaaltijd

Op zaterdag 18 december kunt u rond 16.30 uur een speciale kerstmaaltijd afhalen voor € 15,- pp. U kunt kiezen uit een vlees- of veganistisch menu. Opgave uiterlijk 12 december. Tevoren hoort u van mij hoeveel pannen u moet meenemen. Aanmelden en meer info: 06-19199934 of [info@oogstkokeneneten.nl](mailto:info@oogstkokeneneten.nl), Alberta Rollema.

voor recepten zie ook: [www.leeuweriksveld.nl](http://www.leeuweriksveld.nl)

### **Hartige eiartaart met prei en taugé**

bijgerecht voor 2 personen

*5-8 plakjes bladerdeeg, paneermeel, 250 gr prei, 1 klein teentje knoflook, ½ rode paprika, 50 gr taugé, boter, 3 eieren, 75 ml crème fraîche of zure room, 1 theel tijm, zout en peper,*

Springvorm invetten met boter en bekleden met plakjes bladerdeeg, 2 plakjes overhouden als deksel. Bodem bestrooien met paneermeel. Prei wassen en fijnsnijden. Knoflook pellen en snipperen. Paprika in stukjes snijden. Taugé afspoelen. Boter verhitten in pan en de prei, paprika en knoflook hierin bakken. Oven voorverwarmen op 200°C. Taugé door het preimengsel mengen en in de vorm scheppen. 2 eieren loskloppen met de room, tijm, zout en peper. Eimengsel in de vorm gieten en met overig deeg bedekken. Bestrijken met losgeklopt ei en vorm in de voorverwarmde oven zetten. Afbakken in 35 minuten. Lekker met een komkommersalade.

### **Gebakken pompoen**

bijgerecht voor 2 personen

*1 pompoen (300 gr gesneden), 1 kleine ui, 2 tenen knoflook, 100 gr wortelpeterselie of 1 prei of 1 wortel, 50 gr paranoten, olie, ½ theel. korianderzaad, gekneusd of gemalen, een aantal blaadjes rozemarijn, 1 theel. groentebouillonpoeder, peper, zout, 2 eetl. azijn of citroensap, evt. sojasaus*

Schil de pompoen, halveer de pompoen en verwijder de pitten. Snijd het vruchtvlees in blokjes.

Snijd de ui in ringen. Pel de knoflook en snijd deze fijn. Was de wortelpeterselie of prei of wortel en snijd deze in stukjes. Hak de paranoten grof. Bak de gesneden groenten samen met de noten en koriander in olie. Schep het mengsel een paar maal om en voeg rozemarijn, bouillonpoeder, azijn of citroensap en een flinke scheut water toe. Laat de groenten op een laag pitje in ongeveer 10 min. gaar worden. Maak op smaak met sojasaus, peper en zout. Lekker met rijst, gierst of bulgur.

• Variatie met vlees of champignons: Vervang in dit recept de paranoten door champignons, gerookte spekblokjes of stukjes salami.

### **Puree met prei en taugé**

bijgerecht voor 2 personen

*500 gr kruimige aardappelen, 300 gr prei, 25 gr boter, ½ eetl sambal, ½ bakje taugé (60 gr)*

Was de prei en snijd het groen en het wit fijn. Schil de aardappelen en snijd ze in stukken. Kook

ze in 25 min. in water met zout gaar. Voeg de laatste 3 min. de prei toe. Giet de aardappelen en prei af. Voeg de boter en sambal toe en stamp met de pureestamper tot puree. Schep de taugé erdoor en breng op smaak met peper en zout. Ook lekker met wat oude kaas in kleine blokjes en cashewnoten erdoor.

### **Rode bietensoep met gember**

bij- of lunchgerecht voor 2 personen

*250 gr verse rode bieten, 1 kleine ui, 500 ml groentebouillon, 5 gr verse gember, 1 klein teentje knoflook, olijfolie, zout, peper, zure room*

Schil de bieten en snijd ze in kleine stukjes. Pel de ui, knoflook en gember en snijd deze klein. Fruit de ui en gember glazig in de olijfolie, ongeveer 5 minuten. Voeg dan de bieten toe en bak deze een minuut of 5 mee. Voeg de bouillon toe, tot de bieten onder water staan. Kook het geheel net zolang tot de bieten gaar genoeg zijn om te pureren. Pureer de soep met een staafmixer of blender. Breng op smaak met zout en peper. Doe de soep in 2 kommen en schep er een lepel zure room op.

Bron: <http://missnatural.nl> / het boek Natuurlijk! Eten! van Irene van Gent.

### **Stampot zuurkool met mandarijntjes**

hoofdgerecht voor 2 personen

*600 gr aardappels, 250 gr zuurkool, 2 mandarijntjes, ½ banaan, handje rozijnen, scheutje warme melk, 1 eidooier, ½ theel mosterd, ½ (vegetarische) rookworst*

Schil de aardappels, snijd ze in stukjes, en kook ze in 20 minuten gaar. Warm de laatste 10 minuten de rookworst mee. Laat intussen de rozijnen 10 minuten wellen in warm water. Pel de mandarijnen. Snijd de banaan in plakjes. Verwarm de melk als de aardappels gaar zijn. Verwijder de rookworst uit de aardappels en houd warm. Giet de aardappels af en stamp met de warme melk, de eidooier en de mosterd tot een puree. Maak op smaak met peper en zout. Meng de mandarijn, banaan en rozijnen erdoor en warm nog even goed door. Serveer met de worst.

Bron: [www.24kitchen.nl](http://www.24kitchen.nl)

### **Wouter en Kathinka Kamphuis**

**Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen**

**0591-381445**

[info@leeuweriksveld.nl](mailto:info@leeuweriksveld.nl)

[www.leeuweriksveld.nl](http://www.leeuweriksveld.nl)

