



## Week 51, 18 december 2019

### Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Spruiten	't Leeuweriksveld
Yacon	„
Prei	„
Palmkool	„
Regenboogpeen	BioRomeo, Ens
Witlof	Krops, Schokland
Stoofpeertjes	Boomgaard W'hof, Dronten
Zuurkool	Kramer, Zuid- Scharwoude
Rode puntpaprika	via Udea (es)
Knolvenkel	„ (it)

**Week 1 verwacht:** Boerenkool, pompoen, rode biet, winterpostelein, groenlof.

**Volgende week géén pakketten.**

**In week 1 bezorgen we alle pakketten één dag later dan normaal.**

**Winkelopeningstijden rond kerst en**

**Oud en Nieuw:**

Maandag 23-12: 15-18 uur

**Vanaf dinsdag 24-12 t/m woensdag 1-1 gesloten!**

Weer open op: donderdag 2 januari 15-18 uur.

**Extra recept:**

**Waldorfsalade met yacon**

bij- of lunchgerecht voor 2 personen

*1 frisure appel, 1 kleine yacon, 30 ml citroensap, 2½ stengel bleekselderij, 50 gr walnoten, 75 gr blauwe kaas*

*Voor de mayonaise: 1 eidooier, 1 theelepel citroensap, ½ theelepel dijonmosterd, 90 ml olijfolie*

Maak eerst de mayonaise: Meng de eidooier, 1 theel citroensap en de mosterd tot een glad mengsel. Voeg al roerend de olie in gedeeltes toe. Roer tot het mengsel dikker wordt. Voeg zo nodig 1 eetlepel warm water toe om de mayonaise te verdunnen.

Snijd de bleekselderij in stukken. Hak de walnoten grof en rooster ze in een droge koekenpan. Was de appel, verwijder het klokhuis en snijd de appel met schil in blokjes. Schil de yacon en snijd deze in blokjes. Meng de appel en yacon met het citroensap om verkleuren te voorkomen. Meng alle ingrediënten behalve de kaas door elkaar. Snijd de kaas in blokjes en strooi deze over de salade.

### Kerstdrukke

De één vindt het vreselijk en hoeft er niks van te hebben, de ander geniet volop van alle voorbereidingen: het huis versieren, lichtjes ophangen, eten in huis halen, afspraken maken... Maar hoe je er ook instaat, je ontkomt er bijna niet aan: kerstdrukke.

Deze week is het voor ons natuurlijk ook lekker druk, je krijgt op een boerderij met verkoop erbij immers niet zómaar een weekje vrij. Dubbeldikke groentepakketten, veel webwinkel-bestellingen, drukte in de winkel, extra veel bestellen bij de groothandel en vrijdag nog het kerstdiner van OogstenKokenenEten, wat lekker vol zit en waar we met het Leeuwerickenkoor zingen, kortom, we komen de week wel door.

Als winkelier kun je altijd een onderzoek in flexibiliteit bij mensen doen: voor de één is het hele feest stuk, als een bepaald ingrediënt van het menu toch uiteindelijk uitverkocht is, voor de ander wordt het gewoon eten wat de pot schaft, en alles ertussenin.

Dit weekend hadden wij een ontmoeting, die dit alles even relativerde: Een Libische vluchteling had onze dochter in de trein aangesproken, en gevraagd, of hij een plek kon krijgen voor één nacht, want anders had hij buiten moeten slapen. Wij vonden dat prima, en zo hadden we zaterdagavond een logé op doorreis, letterlijk. Hij was zo ongeveer bij alle AZC's weggestuurd en wilde proberen, om in België wel een plek te vinden. Hij was heel bescheiden en verzorgd, moe, maar vertrok de volgende ochtend weer voor zijn verdere zoektocht.

Dan tel je toch even weer je zegeningen: een plek te hebben, waar je welkom en thuis bent, genoeg te eten, warmte en zekerheid.

Kathinka.

### Stamppot met palmkool en worst

(recept van Jamie Oliver)

hoofdgerecht voor 2 personen

*500 gr aardappelen, 400 gr palmkool, 20 gr roomboter, 75 ml melk, 1 kleine rookworst*

Schil de aardappels en snijd ze in flinke stukken. Haal de stelen/nerf uit de palmkool en snijd deze fijn. Doe de aardappels in een pan met een laagje van 4 cm water erin. Breng aan de kook en leg de kool erop. Je kunt de worst hierop meewarmen of in een andere pan met water (tegen de kook aan) in 15 minuten verwarmen. Verwarm de melk in een pannetje. Na ca. 20 minuten zijn de aardappels en de kool gaar. Controleer dit door er met een vork in te prikken. Giet het geheel af en stamp alles door elkaar terwijl je de melk en boter toevoegt. Serveer de rookworst op de stamppot. Tip: deze stamppot wordt vegetarisch met 250 gr gebakken champignons in plaats van rookworst.  
Bron: [www.jamiemagazine.nl](http://www.jamiemagazine.nl)

### Venkel met koolvis uit de oven

hoofdgerecht voor 2 personen

*200 gr koolvisfilet (vers of diepvries), 1 knolvenkel, 1 kleine ui, 1 teen knoflook, 1 tomaat, cayennepeper en zout naar smaak, 75 ml witte droge wijn, beetje olijfolie*

Laat eventueel de koolvisfilets ontdooien. Verwarm de oven voor op 200°C (heteluchtoven 175°C). Vet een platte grote ovenschaal in met wat olijfolie. Leg de filets in de schaal. Was de venkelknol en snijd deze in dunne reepjes. Verdeel de venkel over de filets. Pel en snipper de ui en knoflook en strooi over de filets en venkel. Snijd de tomaat in dunne plakken en leg ze verspreid over de schaal. Maak op smaak met cayennepeper en zout. Giet de wijn erover en zet het circa 30 tot 40 minuten in de oven. Lekker met gebakken aardappeltjes.

### Paprikasalade met Hüttenkäse

bijgerecht voor 2 personen

*1½ paprika, enkele slabladeren, ½ sjalotje, ½ eetl kruidenazijn, ½ theel mosterd, peper, zout, ¼ eetl fijngehakte peterselie, 1 eetl olie, 50 gr Hüttenkäse, ½ eetl (koffie-)room, 1 eetl. geraspte Parmezaanse kaas, 4 zwarte olijven*

De paprika's schoonmaken en in reepjes snijden. De paprika's in een vergiet doen, er kokend water over schenken en laten afkoelen. Sla wassen en drogen. Sjalotje pellen. De helft in dunne ringen snijden en de andere helft fijnsnipperen. In een kom de azijn, mosterd, peper, zout, peterselie en de olie tot een sausje

roeren. De sjalotsnippers erdoor roeren. De paprika en sjalotringen erdoor scheppen. In een andere kom de Hüttenkäse, de (koffie-)room, de Parmezaanse kaas en wat peper door elkaar roeren. Een platte schaal bekleden met slabladeren. De olie-azijndressing erover druppelen. Paprikasalade erop scheppen en het Hüttenkäsemengsel erover verdelen. Garneren met de olijven.

### Spruiten met aardappelpuree en noten

hoofdgerecht voor 2 personen

*250 gr aardappelen, 500 gr spruiten, 50 gr blanke hazelnoten, ca 50 ml warme melk, zout en versgemalen peper, 1 eetl. dijon mosterd, 2 eetl. fijngehakt selderijblad, ongeveer 10 gram boter*  
Schil de aardappels en snijd ze in stukjes. Maak de spruiten schoon en snijd de grote doormidden. Hak de hazelnoten tot grove kruimels. Verwarm de oven voor op 190°C. Kook de aardappels gaar. De spruiten beetgaar koken. Maak van de aardappels een puree met de warme melk. Breng op smaak met zout en peper. Roer de fijngehakte selderij en mosterd erdoor. Smeer een vuurvaste schaal in met de helft van de boter. Laat de spruiten uitlekken, schep ze in de schaal en dek deze toe met de puree. Bestrooi met het notenkruim. Leg hier en daar een klontje boter en schuif de schaal nu ongeveer tien minuten in de hete oven zodat er een lekker knapperig korstje ontstaat.

### Preistoofpot

hoofdgerecht voor 2 personen

*1 eetl. olie, 200 gr (vegetarisch) gehakt, 600 gr prei, 1 eetl. kerrie, 3 theel. zout, 2 dl. water, 1 kg vastkokende aardappelen, 3 eetl. peterselie*  
Was de prei en snijd deze in grove stukken. Schil de aardappelen en snijd deze in plakken van 1 cm. Bak in een ruime pan in de olie het gehakt kruimelig. Doe de prei, kruiden en het zout erbij en smoor dit even mee. Blus het met water en leg de aardappels erop (niet omscheppen). Laat alles dan aan de kook komen, doe het deksel op de pan en temper het vuur. Stoof alles in ong. 15 min. gaar. Schep voor het opdienen de peterselie erdoor.

**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)

