



## Voorjaar vervolg

Met de warme dagen van afgelopen week ging de voorjaarsdrukke toch vrij onverminderd voort. We hebben de weide weer omheind en de koeien gingen voor het eerst weer op de wei. Wél hebben we nog een baal hooi erbij gelegd, want ook al ziet het gras er inmiddels mooi groen uit, staat er nog niet zo veel. Maar het bleek dat de koeien toch niet zo lief zijn als ze altijd lijken te zijn: de groten moesten erg nodig de baas spelen over de drie kleinen, bv. ze steeds wegjagen van de waterplek, zodat we nu uiteindelijk de kalfjes maar weer teruggebracht hebben naar de stal en vanuit daar mogen ze het gras rond de yurt afweiden. (scheelt ons weer het grasmaaien). En kunnen ze nog een stuk groeien met rust. De doeken gingen eraf van de jonge plantjes, en Wouter heeft alles met eg en schoffel bewerkt, want er stond ook al weer flink onkruid. Donderdagmiddag waren de eerste aspergekoppen boven de grond gesignaleerd, maar dan haal je van dat hele stuk zo'n 10-15 stengels eraf, vrijdag was het al iets meer (1 kistje), en zondag bracht ook weer wat meer opbrengst, zodat we nu kunnen zeggen: het aspergeseizoen is ook bij ons begonnen. En ook in de kas hebben we de eerste paksoy geogst, naast bosknoflook en bosuitjes. Verder moesten we ook weer de beregeningsbuizen uitleggen, want onze droge zandgrond had al het wintervoort weer verbruikt. Op alle beide akkers hebben we heel wat water gegeven voor de jonge plantjes. Tot de bui van zondag, waar in één klap 20mm water viel, gelukkig hebben de meeste plantjes het goed overleefd. Er is wel wat schade bij de kleine kiemplantjes van wortels en rode biet en bij de paksoy. Wij hebben zelf genoten van de spannende donkere lichten, de bliksem en na de regen de mooie schone lucht.

Kathinka.

## Week 17, 25 april 2018

### Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Stengelui	't Leeuweriksveld
Rode uien	Snippe, N.O.P.
Andijvie	Pieter van Maldegem, Luttelgeest
Groenselderij	via BioNoord
Rode bieten	Hospers, Marknesse
Chinese kool	Harry Venhuis, Uithuizermeeden

**Week 18 verwacht:** snijbiet, spinazie, raapstelen?, radijs? de eerste sla?

### Kiezelpreparaat

Elke laatste zaterdag van de maand roeren en spuiten we het kiezelpreparaat. Dit bevordert de voedingswaarde, smaak en geur van de producten! We beginnen om 7u, wie mee wil doen is van harte welkom. Na afloop, plm. 10 u een lekker ontbijt met koffie. **A.s. zaterdag 28 april is de eerste keer.**

### Aankondiging:

zaterdag 2 juni a.s. organiseert Margriet Hassing van La Vida uitvaartbegeleiding een "Groene uitvaartmarkt" op het erf van 't Leeuweriksveld. Groene uitvaarten winnen in hoog tempo aan populariteit. Een afbreekbare urn van aardappelzetmeel, biologische hapjes, een duurzame uitvaart- kist of mand, een wade in plaats van een kist en begrafenissen in de natuur zijn voorbeelden van wat u kunt verwachten op de groene uitvaartmarkt. Laat waardevolle erfstukken niet verdwijnen in de container De inboedel van een overledene verdwijnt nogal eens in de vuilnisbak omdat nabestaanden geen idee hebben van de waarde van de erfstukken. Tijdens de Groene uitvaartmarkt kunnen erfstukken gratis worden getaxeerd [www.uitvaartlvida.nl](http://www.uitvaartlvida.nl)

### Agenda OKeE:

#### Eten wat de pot schaft

30 mei, 18.00 - 19.15 uur € 10,-

Opgave tot twee dagen tevoren, incl evt dieetwensen.

Aanmelden via [info@oogstenkokeneneten.nl](mailto:info@oogstenkokeneneten.nl) of 0619199934.

### **Rode uiensoep met brie-stokbroodjes**

hoofdgerecht voor 2 personen

*2 grote rode uien (of 4 kleine), 1 teentje knoflook, 2 eetl. olijfolie, 500 ml runderbouillon of groentebouillon, ½ eetl. tomatenpuree, ½ theel. paprikapoeder, ½ theel. tijmblaadjes, ½ stokbrood, brie, geraspte oude kaas*

De oven voorverwarmen op 180°C. De uien pellen en in ringen snijden en in de olie bakken. Knoflook persen en toevoegen en 10 minuten op half hoog vuur aanbraden. Tomatenpuree, paprika en tijmblaadjes toevoegen en afblussen met de bouillon. Aan de kook brengen en ca. 20 minuten laten trekken. Stokbrood in vieren delen en opensnijden. Beleggen met de brie en de geraspte kaas en in de voorverwarmde ca. 8 minuten laten warmen. Alles warm opdienen.

Bron: <http://www.mijnreceptenboek.nl>

### **Rode bieten met ui en zure room**

bijgerecht voor 2 personen

*2 klontjes boter, 1 ui of 3 bosuitjes, 400 gr bietjes, 2 eetl. suiker of ander zoetmiddel, azijn, versgemalen zwarte peper, zout, 2 eetl. zure room*

Was de bieten en ook ze gaar in ongeveer 30-45 minuten. Laat ze afkoelen. Schil de bietjes en snijd ze in kleine stukjes. Pel de ui. Snijd de ui of bosui fijn. Doe een klontje boter in de pan en fruit de (bos)ui. Verwarm de bietjes al roerend met een klontje boter, suiker, azijn en flink wat versgemalen zwarte peper. Doe de ui bij de bietjes en breng op smaak met zout. Serveer met de zure room.

### **Chinese kool met eireepjes**

bijgerecht voor 2 personen

*1 Chinese kool, zonnebloemolie om in te bakken, 2 eieren, ½ theel. komijn, kruidenzout, cayennepeper, evt. 2 tenen knoflook (geperst)*

Was de kool en laat ze uitlekken. Snijd de kool in reepjes van ongeveer 1 cm breed. Roerbak de Chinese kool in ongeveer 5-10 min. beetgaar. Kluts de eieren met komijn, kruidenzout, cayennepeper en evt. knoflook en bak er een omelet van. Snijd de omelet in reepjes en schep deze door de kool. Laat nog even op een laag pitje staan om de smaken wat door te laten trekken. Heerlijk met bijvoorbeeld gemengde (wilde) rijst of rogge.

### **Bleekselderijsalade met blauwe kaas**

bijgerecht voor 2 personen

*½ struik bleekselderij, 50 gr. Danish blue, 25 gr. gepelde walnoten, ½ appel, 1 eetl. kappertjes Dressing: 4 eetl. olijfolie extra vierge, 1 eetl. witte wijnazijn, 1 eetl. Franse mosterd, 1 eetl. vloeibare honing*

Meng de ingrediënten voor de dressing. Maak de bleekselderij schoon en snijd deze in dunne boogjes. Verkruimel de kaas en hak de walnoten grof. De appel schillen, in vieren snijden en het klokhuis verwijderen. Vervolgens de partjes appel in plakjes snijden en besprenkelen met 1 eetlepel dressing. De bleekselderij, appel, noten, kaas en dressing mengen en de kappertjes erover strooien.

### **Gewokte andijvie met rijst**

hoofdgerecht voor 2 personen

*150-200 gr zilvervliesrijst, 1 eetl olijfolie, 1 kleine ui, ½ rode paprika, 1 klein teentje knoflook, 300 gr andijvie, ½ potje mais, 75 gr gezouten cashewnoten, 2 eetl ketjap manis*

Bereid de rijst volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Pel en snipper de ui. Snijd de paprika in reepjes. Pel het teentje knoflook. Was de andijvie en snijd deze fijn. Laat de mais uitlekken. In grote braadpan of wok olie verhitten. Ui fruiten, daarna paprika toevoegen en zachtjes bakken. Knoflook boven pan uitpersen. Andijvie toevoegen en al omscheppend nog drie minuten bakken. Mais en cashewnoten erdoor mengen. Op smaak brengen met ketjap. Serveren met de rijst.

**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)

**Triodosbank: NL60 TRIO 0212 3737 65 tnv.**

**'t Leeuweriksveld, Emmen**

