



't Leeuweriksveld

Bedrijvigheid op 't Leeuweriksveld

Op en om ons erf vinden er de laatste tijd steeds meer en steeds gevarieerdere activiteiten plaats:

OogstenKokenenEten heeft de afgelopen weken verschillende workshops gehad op de zolder, zoals lekkere suikervrije bonbons maken vóór Pasen, en een week later de cursus fermenteren, en dat de melkzuur ingemaakte groenten heel genezend voor de darmflora zijn. Alberta Rollema werkt dan steeds samen met een deskundige op het gebied, en verzorgt de promotie en de "eetbare" kant van het verhaal. Op zo'n dag of avond gonst het hier helemaal van de bedrijvigheid, en wij als Leeuweriksveld kunnen er of genietend toeschouwen, of zelf bij zo'n workshop meedoen.

Op 13 mei is er een heel bijzondere gelegenheid, ik geef even Alberta zelf het woord:

"Welkom

lieve gast

op 't Leeuweriksveld

Pluk kokkerel en smul

Verrukkelijk

Kom Oogsten Koken en Eten en schrijf daarover onder begeleiding van de professionele schrijver Hans van de Glind op 13 mei van 14.30 tot 19.30 uur bij 't Leeuweriksveld.

We oogsten uit de tuin; Schrijfronde: Een gedicht: Ik oogst, ik voel.

We koken samen; Schrijfronde: Een verhaal : Ik kook, ik proef.

We eten in drie gangen. Gasten die dat willen lezen hun gedichten en verhalen voor."

Kosten € 40,-. Informatie en opgave

0619199934 of info@oogstenkokeneneten.nl

Alberta Rollema.

Hans van de Glind was hier al een keer op bezoek, we hebben hem leren kennen als een bijzonder innemend en fijnzinnig mens. Dus warm aanbevolen! (Wouter doet ook mee)

Kathinka.

Week 18, 3 mei 2017

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Sla óf asperges 't Leeuweriksveld

Radijs of rucola

Paksoy

Taugé

Pastinaak

Rode kool

Appeltje

Deze week krijgen de 2-persoons van de donderdagrit en de 4-persoons asperges.

„

„/Zaai-ster

De Peuleschil, Rottevalle

BioRomeo, Ens

Marinus Hospers, Marknesse

Boomgaard W'hof Dronten

Week 19 verwacht: Raapstelen, asperges voor de 1-persoons en de 2-persoons van de woensdagrit), sla, rabarber, ...

Leveringen ivm. hemelvaartsdag, 25 mei:

We leveren alle pakketten één dag eerder dan normaal.

laatste zaterdag v/d maand: Kiezelpreparaat

Afgelopen zaterdag waren we met z'n vieren, lekker zonnig weer en zonnig gehumeurde mensen. Onze koetjes, die inmiddels lekker buiten lopen, hadden veel interesse. Na afloop hadden we alle vier het gevoel dat het de moeite waard is om hiervoor uit je bed te komen. Dit jaar roeren en spuiten we het hoornkiezelpreparaat op elke laatste zaterdag van de maand. Eerstvolgende keer: zaterdag 27 mei. We beginnen telkens om 7 u met roeren en eindigen om 10u met een heerlijk, welverdiend ontbijt. Geïnteresseerden zijn van harte welkom om deel te nemen, graag even aanmelden. Op zondag 1 okt maken we weer het hoornmest- en de compostpreparaten.

Nog twee zondagen is er:

MantraDans - Zingen & Dansen (met Dansen van Universele Vrede)

Geschikt voor iedereen op zoek naar Verbinding en Ontspanning. Dansende of bewegende meditatie, zou je deze vorm ook kunnen noemen.

Data : Zondag – 21 mei, Zondag – 2 juli

Inloop om 13.30 (Koffie en thee) €17,50 per keer

Info en aanmelding - Eleonora Helderma

06-18887523 of etmhelderma@gmail.com

Stamppot paksoi met gebakken uiringen

bij- of hoofdgerecht voor 2 personen

750 gr aardappels, zout en peper, 1 grote ui, 1 struik paksoi, 75 gr. mosterdkaas of oude kaas, 2 eetl. bloem, 10 gr. boter, ½ bekertje zure room, 1 eetl. piccalilly of mosterd, melk, boter

Schil de aardappels en kook ze in water met wat zout gaar in ongeveer 20 minuten. Pel de ui en snijd hem in ringen. Was de paksoi en snijd deze in dunne repen. Snijd de kaas in blokjes. Wentel de uiringen door de bloem en bak ze in de hete boter op hoog vuur bruin. Stamp de aardappels fijn met wat melk en boter en schep er de paksoireepjes, de kaas, de zure room, de piccalilly of mosterd en wat peper en zout door. Warm de stamppot goed door en garneer met de uiringen.

Asperges met ham, ei en hollandaisesaus

bijgerecht voor 2 personen

2 eieren, 750 gr asperges, zout, peper, 75 gr gekookte achterham (plakken) in grove repen, ½ eetl. fijngesneden peterselie

voor de hollandaisesaus: 3 eetl. droge witte wijn, 1 eetl. (dragon)azijn, ½ sjalotje, 2 eierdooiers, 50 gr gesmolten (geklaarde) roomboter, nootmuskaat, citroensap

Kook de 2 eieren in ± 8 min. hard. Laat ze schrikken, pel ze en snij ze in partjes.

Snijd de achterham in grove repen. Snijd het sjalotje fijn. Schil de asperges rondom vanaf de kop naar beneden met de dunschiller en snijd een stukje van de onderkant.

Kook de asperges in ruim water met zout in ± 10 min. zachtjes gaar. Breng voor de saus de wijn, azijn en sjalot aan de kook. Laat dit mengsel tot 1/3 inkoken en zeef het.

Verhit een pan met water. Verwarm de eierdooiers met het ingekookte wijnmengsel onder voortdurend kloppen au bain marie (in een kom op de pan met heet water) tot de saus dik wordt. Neem de pan van het vuur en klop de gesmolten boter er druppelsgewijs door.

Breng op smaak met zout, peper, nootmuskaat en citroensap.

Neem de asperges (met een schuimspaan) uit de pan en laat ze uitlekken. Leg ze op een bord met alle koppen naar één kant. Schenk de saus erover, leg de reepjes ham erop en stukjes ei ernaast en garneer met de peterselie. Lekker met gekookte krielaardappeltjes.

Pasta met saus van pastinaken

bij- of hoofdgerecht voor 2 personen

150-200 gr pasta, 400 gr pastinaken, ½ bakje champignons, 2 teentjes knoflook, ½ theel. rozemarijnnaaldjes, zeezout naar smaak, melk of rijstdrank, olijfolie, geraspte kaas, eventueel veldsla of rucola

Knoflook pellen en fijn hakken. Pastinaken schillen met een dunschiller, in stukjes snijden en met knoflook en rozemarijn in 10 a 15 min. gaar koken in een bodempje water. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Champignons schoon wrijven, in plakjes snijden en krokant bakken in olie. Pastinaken pureren of stampen. Zoveel melk toevoegen tot de saus de gewenste dikte heeft. Champignons en zout door de saus roeren. Saus over de pasta serveren met de geraspte kaas en bv. veldsla of rucola.

Knapperige taugéschotel

bijgerecht voor 2 personen

2 grote uien, 1 bakje taugé, scheutje olijfolie, 1 eetl. sojasaus, 1 theel. paprikapoeder, mespuntje sambal, 1 teentje knoflook, 1 theel. geraspte gemberwortel of ½ theel. gemberpoeder, evt. 1 blikje tonijn of 150 g gepelde garnalen

Pel de uien en snijd ze fijn. Spoel de taugé af en laat deze uitlekken. Pel het teentje knoflook. Bak de ui met de paprikapoeder en de sambal in olijfolie. Pers de knoflook uit boven het uimengsel. Voeg de taugé en de overige ingrediënten toe en roerbak nog ± 5 minuten. Lekker met gierst of bulgur.

Variatie: voeg ook andere groenten, bv courgette, (in heel kleine stukjes gesneden) aan de ui met taugé toe.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445 NL-bio-01 Skal 025779

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

Triodosbank: NL60 TRIO 0212 3737 65

tnv. 't Leeuweriksveld, Emmen

