



't Leeuweriksveld

Aankondigingen voor december

In december hebben we op de 16^e en de 21^e een heel mooi programma op 't Leeuweriksveld:

Vrijdag 16 december vanaf 15 uur: kerstgebak en kerstliederen zingen.

Vanaf 15 uur kunt u met de koks van de aanschuiftafel heerlijk bakken in kerstsfeer, en je eigengemaakte koekjes mee naar huis nemen. Daarna is om 17 uur een open zing uur met koor de Leeuwerikken: lekker zelf zingen en luisteren naar bekende en onbekende kerstliederen uit Europa.

Bijdrage voor deze middag: € 15,-

Beide delen van het programma kunnen ook apart bezocht worden. Voor het bakken graag aanmelden bij Alberta Rollema 06-19199934 of info@oogstenkokeneneten.nl

Woensdag 21 december:

kerstdiner bij de aanschuiftafel vanaf 17:30 uur en aansluitend om 19:15 uur het kerstspel uit Oberufer gespeeld door de grote mensen van 't Leeuweriksveld en vriendenkring

Het kerstdiner is de aanschuiftafel in kerstsfeer met een uitgebreid menu, voor vegetariërs, vleeseters, veganisten naar wens. € 20,- per persoon.

Aanmelding en dieetwensen graag bij: Alberta Rollema 06-19199934 of info@oogstenkokeneneten.nl

Het kerstspel uit Oberufer is het kerstverhaal in een middeleeuws jasje en past in zijn vorm mooi op de boerderij, want het werd ook vandoord door boeren uitgevoerd. Ook heel geschikt voor kinderen vanaf kleuterleeftijd. Laat je intellect mooi thuis en duik in de sfeer aandacht en eerbied versus boerenhumor. Ook op deze avond kunnen allebei delen apart bezocht worden.

Week 46, 16 nov 2016

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Prei 't Leeuweriksveld

Pompoen „

Herfstraapjes „

Radicchiosla „

Groene bataviasla „

(Dit is de laatste sla van de vollegrond dit seizoen, de groene batavia heeft een tik van de vorst en dient snel geconsumeerd te worden)

Paprika Greenshield, Ens

Week 47 verwacht:

Groene kool, pastinaak, winterpostelein, ...

Oude Jeans Gezocht.

Voor een up-cycle project is **Bee-Dressed** op zoek naar gebruikte denim spijkerbroeken.

Heb jij nog een overjarig, afgedankt, te wijf of te krap exemplaar in je kast liggen? Breng deze mee naar 't Leeuweriksveld!

Alvast bedankt, Linda Dijkstra

Aanschuiftafel:

elke 1^e en 3^e woensdag van de maand.

Aanmelding uiterlijk de maandag ervoor.

Lekker biologisch 3 gangenmenu.

aanmelden: info@oogstenkokeneneten.nl

of: 06-19199934

't Leeuweriksveld:

Er zijn mooie affiches en folders. We zouden deze graag willen verspreiden. Heeft u een praktijk aan huis en ook een folderplank, dan zouden we u graag een aantal folders laten toekomen. Laat ons weten, als we bij u iets neer kunnen leggen.

Nog een keer workshop zuurkool maken:

op zaterdag 19 november is er nog een tweede keer de gelegenheid om je eigen zuurkool te maken. Meld je snel aan bij Alberta Rollema 06-19199934 of info@oogstenkokeneneten.nl

het kan tot op vrijdag 18 november.

Prei-paprika-stamppot met vegetarische balletjes

hoofdgerecht voor 2 personen

500 gr aardappels, 1 paprika, 1 kleine ui, 2 tomaten, 2 eetl olijfolie, 175 gr. vegetarische balletjes, ½ eetl. groene pesto, ½ eetl.

Italiaanse kruiden, 350 gr. prei, 75 ml halfvolle melk

Aardappels schillen, in stukken snijden en gaarkoken. De prei wassen en in ringen snijden. Paprika schoonmaken en in stukjes snijden. Ui pellen en snipperen. Tomaten wassen en in stukjes snijden. 1 eetlepel olie verwarmen en de ui en vegetarische balletjes 6 min. bakken. Tomaten, pesto en kruiden erdoor roeren en zachtjes verwarmen. Naar smaak kruiden met peper. In een braadpan 1 eetlepel olie verhitten en paprika en prei ongeveer 5 min. bakken. Melk verhitten. Van aardappels en melk puree maken. De groentes door de puree mengen en met peper op smaak brengen. Serveer de stamppot met de balletjes in tomatensaus.

Prei-feta omelet met paprika

bijgerecht voor 2 personen

200 gram prei, ½ paprika, 100 gram feta of grie naturel, 2 eieren, bekertje crème fraîche, peper, zout, sojasaus

Was de prei en snijd deze in ringen. Snijd de paprika in kleine blokjes. Snijd de feta in blokjes. Bak de prei in een koekenpan. Meng de eieren met de crème fraîche, zout, peper en de sojasaus. Voeg de paprika toe aan de prei. Even doorbakken. Voeg dan de feta toe en giet het eimengsel erover. Laat op laag vuur met deksel op de pan het ei stollen. Lekker met een salade of brood.

Geglaceerde raapjes

bijgerecht voor 2 personen

400 gr raapjes, 1 sjalotje, olijfolie, tijm, ½ eetl. honing; 50 ml groentebouillon

Schil en was de raapjes en snijd ze in kwartjes. Pel het sjalotje en snipper deze fijn. Verhit de olijfolie en stoof er de sjalot glazig in samen met de tijm en honing. Voeg de raapjes toe. Overgiet met een scheutje groentebouillon en laat gaar stoven tot het vocht verdampt is.

Lekker met goulash.

Pittige pompoensoep

bij- of hoofdgerecht voor 2 personen

1 pompoen van ongeveer 1 kg, 2 uien, 1 appel, ½ of 1 heel pepertje, 2 theel. kerriepoeder, een scheutje olijfolie, het sap van 1 sinaasappel, 2 tomaten, ½ liter groente- of kippenbouillon, zeezout, 1 eetl. zure room

Pompoen schoonmaken door ze af te spoelen, door midden te snijden en de pitten te verwijderen met een lepel. Schillen is niet nodig. Pompoen in smalle schijven snijden en deze weer in kleine stukjes. Uien pellen en in ringen snijden. Tomaten in stukjes snijden. Het (halve) pepertje wassen en in ringetjes snijden. Uien fruiten in olie. Pompoen, pepertje, appel, bouillon, tomaten, kerrie, sinaasappelsap en zout toevoegen. Soep ong 10 min laten pruttelen tot de pompoen zacht is. Indien u van een gladde soep houdt, kunt u deze met een roerzeef of staafmixer pureren. In ieder bord soep een halve eetlepel zure room scheppen.

Salade van radicchio, appel en walnoten

bijgerecht voor 2 personen

1 klein kropje radicchio sla, 1 appel, iets citroensap, ± 10 walnoten, 1 eetl. rozijnen, 1 eetl. appelsap, ¾ eetl. appelciderazijn, 1 eetl. walnootolie, ½ eetl. zonnebloemolie, peper, zout

Was de radicchio goed en snijd deze in repen. Was de appel, schil deze eventueel en snijd de appel (met schil) in plakjes en besprenkel met citroensap. Kraak eventueel de walnoten en rooster ze in een hete, niet-ingevette koekenpan. Verwarm het appelsap en week de rozijnen hierin ongeveer 10 minuten. Giet de rozijnen af, vang het sap op en meng dit sap met de azijn, beide soorten olie en peper en zout tot een dressing. Doe radicchio, appels en rozijnen in een kom. Meng de dressing erdoor. Strooi de walnoten over de salade heen.

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

