



**Aanmerking decemberagenda:**  
er is een wijziging in begintijden op 21 december, zie rechter kolom.

### Kleine dieren

Regelmatig kunnen jullie hier over van alles en nog wat lezen, wat er zo op de boerderij gebeurt. De groei van de gewassen in de loop der seizoenen, wat we niet alles beleven met onze koeien, buitengewoon weer en bijzondere werkzaamheden.

Deze keer wat over een liefhebberij van mij, maar waar zich de boerderij natuurlijk uitstekend voor leent: de kleine dieren. We hebben dus katten, eenden, twee kippen + haan, cavia's en konijnen.

Ooit heeft mij iemand verteld, dat als een kat een goede muizenvanger wil zijn, je ze als mens niet aan mag halen. Gelukkig blijkt dat niet waar te zijn, want onze katten zijn echte jagers, maar ook echte knuffelbeesten.

Ooit heeft ons ook iemand verteld, dat het bijzondere aan huisdieren is, dat ze hun angst af kunnen leggen. Dat vind ik wel heel mooi te zien aan de dieren om ons heen.

Dit jaar hebben we voor de cavia's en konijnen een nieuwe stal gebouwd, waar je ook lekker bij kan zitten op een strobaal.

Het is dan misschien niet de meest economische tak van het bedrijf, maar wel erg leuk.

Ook de schoolkinderen zijn blij met de verschillende dieren.

Kathinka.

## Week 48, 30 nov 2016

### Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Boerenkool	't Leeuweriksveld
Veldsla	„
Koolrabi	„
Groenlof	„
Winterpeen	Gerbranda State, Sexbierum

### Week 49 verwacht:

Witlof, rode biet, prei, pompoen, groene kool

### 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@oogstenkokeneten.nl](mailto:info@oogstenkokeneten.nl)

### Woensdag 21 december:

### !! let op: begintijden zijn veranderd !!:

**kerstdiner bij de aanschuiftafel vanaf 17:00 uur en aansluitend om 19:30 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@oogstenkokeneten.nl](mailto:info@oogstenkokeneten.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 van aandacht en eerbied versus boerenhumor. Ook op deze avond kunnen allebei de delen apart bezocht worden.

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

### **Vegetarische boerenkool met karwij en koriander**

hoofdgerecht voor 2 personen

*500 gr boerenkool (van de stronk gestript), 1 flinke winterwortel, 2 uien, olie naar behoefte, scheutje tamari of bouillon, 3 theel. gestampte koriander (of poeder, wat wel minder lekker is), 2 theel. karwijzaad, 4 - 6 flinke aardappels*

Was de boerenkool goed en snijd deze klein. Schil de aardappels en snijd ze in kleine blokjes. Maak de wortel schoon, snijd deze in plakjes. Maak de uien schoon en snijd ze fijn. Giet een laagje olie in de braadpan en fruit hierin de uien. Voeg de wortels toe aan de uien, samen met de koriander en de karwij, en fruit dit enkele minuten. Voeg de boerenkool toe, schep goed om, voeg een scheutje water of bouillon toe en laat 10 minuten sudderen. Zonodig meer water of bouillon toevoegen. Voeg de aardappels toe en en laat nog 20 minuten stoven, zonodig nog meer water of bouillon toevoegen Eventueel verder op smaak brengen met wat tamari of bouillon. Variatie: Kook 2 zure appels in stukjes mee. Dit geeft een geurige, frisse smaak.

### **Koolrabi met linzen**

bijgerecht voor 2 personen

*300-400 gr koolrabi, ½ liter groentebouillon, 50 gr rode linzen, 3 eetl olijfolie, 1 kleine ui, 1 teen knoflook, 250 gr champignons, peper, zout, snuffe cayennepeper, ½ theel tijm*

Koolrabi dik schillen en in dobbelsteentjes van circa 1 cm snijden. Week de linzen in 1 dl van de bouillon. Kook de koolrabi in de rest van de bouillon in 10-15 minuten beetgaar. Snipper ondertussen de ui. Verhit de olie en bak de ui tot ze zacht is. Pers het teentje knoflook erboven uit en bak een minuut mee. Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze in plakken. Bak ze kort mee tot het vocht loslaat. Stort de gare koolrabi in een vergiet en laat uitlekken. Giet de linzen af. Doe de koolrabi en de linzen bij de paddenstoelen en laat 5 minuten pruttelen. Breng op smaak met peper, zout, cayennepeper en tijm. Lekker met rijst.

### **Groenlof met kerriesaus**

bijgerecht voor 2 personen

*600 gr groenlof, 1 eetl olijfolie, 150 gr kipfilet of tahoe*

*Saus: 20 gr roomboter, 20 gr bloem, 250 ml melk, snuffe zeezout, snuffe peper, 2 eetl kerriepoeder*

Was de groenlof en snijd deze in dunne repen. Snijd de kipfilet of tahoe in stukjes. Doe de olie in de wok. Roerbak de kipstukjes of tahoe gaar. Voeg beetje voor beetje al roerend de groenlof toe (op hoog vuur).

Laat daarna ongeveer 8 minuten garen. Smelt de boter in een pannetje. Voeg de bloem en de kerriepoeder toe en giet er dan geleidelijk al roerend de melk bij tot een gladde saus ontstaat. Laat de saus 1 minuut zachtjes koken. Voeg de kerriesaus toe aan de groenlof. Roer door. Laat dit nog ongeveer 2 minuten koken. Lekker met zilvervliesrijst.

### **Hutspot met oude kaas**

hoofdgerecht voor 2 personen

*500 gr aardappels, 500 gr winterpeen, 275 gr ui, 1 laurierblaadje, 30 gr boter, 250 ml melk, 200 gr oude kaas, zout, zwarte peper*

Was de aardappels en winterpeen en schil of schrap ze eventueel. Pel de uien. Snijd de aardappels in vieren en de wortels en uien in grote stukken. Zet een pan met 5 deciliter water op het vuur en breng dit aan de kook. Doe de aardappels in de pan, dan de wortels en dan de ui. Voeg 1 eetlepel zout, 1 theelepel versgemalen zwarte peper en het laurierblaadje toe. Doe de deksel op de pan en kook zo'n 20 minuten. Snijd de kaas in kleine blokjes. Giet nu het water af, haal de laurierblaadjes eruit en stamp de hutspot met een stamper. Roer de boter, de melk en de kaas erdoor en warm goed door. Breng de hutspot op smaak met peper en zout.

### **Veldsla-tonijnsalade**

bijgerecht voor 2 personen

*100 gr veldsla, 1 blikje tonijn, 20 zilveruitjes, ½ komkommer, 20 olijven*

Veldsla wassen en uit laten lekken.

Komkommer wassen en in blokjes snijden.

Tonijn uit laten lekken in een vergiet. De veldsla, olijven, komkommer, zilveruitjes en de tonijn in een schaal doen en goed door elkaar mengen.

### **Wouter en Kathinka Kamphuis**

**Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen**

**0591-381445 NL-bio-01 Skal 025779**

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

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

**Triodosbank: NL60 TRIO 0212 3737 65**

**tnv. 't Leeuweriksveld, Emmen**

