



## Mededelingen

Deze week zijn zoveel dingen aan te kondigen, dat we de hele pagina ervoor nodig hebben. Allereerst komt de jaarwisseling er weer aan, en daarmee die éne week, dat hier de tent dicht is. Daarom:

### **Attentie:**

#### **Levering week 51 (dubbelpakket) en week 1**

In week 51 leveren we zoals gebruikelijk een dubbel pakket, dat voor twee weken voldoende is. **Uitzondering:** de Odin fruittassen leveren we **niet** dubbel, tenzij u er expliciet om vraagt.

In week 52 leveren we niet.

In **week 1** leveren we de pakketten **een dag later** dan normaal.

**Webwinkelklanten:** in week 52 leveren wij niet, u kunt natuurlijk in week 51 voor twee weken bestellen. Levering in week 1 zie boven.

**Boerderijwinkel: Nog open:** 24 dec. 10-13 u.

Van 25 december tot en met 2 januari is de winkel gesloten. Op donderdag 3 januari is de winkel weer geopend op de gebruikelijke tijd van 15 tot 18 uur.

### **Gevolg van de droogte:**

Op zich zijn we redelijk goed door de zomer gekomen. Maar ook bij ons is de voorraad aan wintervoer voor de koeien erg klein. We willen daarom iets eerder dan gebruikelijk in januari 2019 nog een koe laten slachten. Hiervan zullen we vleespakketten aanbieden voor een gemiddelde kiloprijs. Bij een voldoende grote bestelling zullen we deze (met het diepvriesvlees) gratis bij u thuis leveren. Interesse? Laat het ons alvast weten. De precieze prijzen en voorwaarden zullen we begin januari doorgeven op de website/webwinkel en in de brief.

Kathinka en Wouter.

## **Week 49, 5 december 2018**

### **Inhoud groentepakket**

onder voorbehoud van wijzigingen

Winterpeen	't Leeuweriksveld
Snijbiet	„
Groenlof	„
Prei	„
Bloemkool	Eko de eerste, Marknesse

**Week 50 verwacht:** Winterpostelein, palmkool, rode biet, ...

### **Prijswijziging per 1-1-2019**

Per 1 januari gaat het BTW-tarief op groenten en fruit omhoog van 6 naar 9%. Als gevolg daarvan gaan de prijzen van de abonnementen omhoog:

<i>Eénpersoonspakket</i>	€ 5,70
<i>Eénpersoonscombi</i>	€ 7,20
<i>Tweepersoons</i>	€10,-
<i>Vierpersoons</i>	€16,50
<i>Combi</i>	€11,-
<i>Aardappels</i>	€ 4,20

Als u uw abonnement betaalt middels een periodieke overboeking, denkt u er dan a.u.b. aan het bedrag daarvan per 1 januari aan te passen? Dat bespaart ons administratiewerk.

### **Bieb:**

De werkzaamheid van de planeten in de mens:

R. Steiner: Macrokosmos en microkosmos

W. Veltman: Mensen en planeten

C. Dullaart: De dierenriem; een ontwikkeling door het jaar.

U vindt deze en nog veel meer goede boeken in onze nieuwe **antroposofische bibliotheek**. Op de zolder van onze schuur hebben we die ingericht. Iedere geïnteresseerde kan kosteloos lid worden. De bibliotheek kan bezocht worden op normale werktijden. Wees welkom!

### **Agenda OKeE:**

**Kerstdiner met muziek en poëzie** vrijdag 21 dec. 18 uur. Er is keuze mogelijk voor een menu met vlees, vegetarisch of veganistisch. € 25,- per persoon. Aanmelding: [info@oogstenkokeneten.nl](mailto:info@oogstenkokeneten.nl) of 0619199934, Alberta Rollema

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

### **Pasta met snijbiet en room**

hoofdgerecht voor 2 personen

*1 bos snijbiet of 300-500 gram snijbiet, 150 gr pasta, 1 kleine ui, 1 teen knoflook, 125 ml slagroom of kookroom, olijfolie, peper, zout, kaas om te raspen*

Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Was de snijbiet.

Snijd de stelen van de snijbiet in kleine stukjes van een halve centimeter en bewaar het apart.

Snijd het blad grof en bewaar het apart. Pel de ui en snijd deze grof. Pers de knoflook.

Verwarm een pan met dikke bodem. Bak de ui in olie tot het glazig is. Voeg de knoflook toe. Voeg de snijbietstelen toe en bak deze 3 minuten mee.

Voeg daarna het blad toe en bak het nog een minuut of 5 of tot het zacht is.

Zet het vuur hoog en giet de slagroom erdoor.

Warm het geheel nog even goed door. Breng op smaak met peper en zout. Schep het snijbietmengsel door de afgegoten pasta. Roer goed en schep het op de borden.

Rasp de kaas erover en eet smakelijk!

### **Wortel-prei soep**

bij- of lunchgerecht voor 2 personen

*500 ml water, 1 bouillonblokje, 1 wortel, 1 prei, 1 kleine ui, 1 klein teentje knoflook, 1 theel gedroogde basilicum, mespuntje tijm, mespuntje salie, stokbrood*

Pel en snipper de ui en de knoflook. Schrap of schil de wortel en snijd deze in plakjes. Was de prei en snijd de prei in ringen. Verwarm in een soeppan 500 ml water met het bouillonblokje en de kruiden. Voeg wanneer dit kookt de ui, knoflook, wortel en de prei toe. Ongeveer 15 min. laten koken. Haal 1 kopje groente uit de pan. Pureer de rest van de soep. De apart gehouden groentes weer toevoegen en soep nog even goed doorwarmen.

Serveer met (warm) stokbrood. Ook lekker met wat zure room en bieslook. Deze soep is zowel warm als koud lekker.

### **Oosterse wortel-prei-wokschotel**

hoofdgerecht voor 2 personen

*150 gr rijst, 1 winterwortel, 1 prei, 2-5 grote aardappels, olie, zout en peper, ½ theel komijn, ½ eetl koriander, 1 theel gemberpoeder, 1 rood pepertje, 1 dl bouillon*

Bereid de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Schrap of schil de winterwortel en snijd deze in plakjes. Was de prei en snijd deze in ringen.

Schil de aardappels en snijd deze in blokjes.

Snijd het pepertje fijn.

Verhit de olie in een wok en bak daarin al omscheppend de wortel, aardappel en prei circa 5 minuten. Voeg zout, peper, komijn, koriander en gemberpoeder toe. Meng de rode peper erdoor en voeg bouillon toe. Laat in 10 minuten gaar en droog koken. Serveer met de 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 in een andere pan de boter.

Voeg de bloem en de kerriepoeder erbij en laat de bloem een paar minuten garen onder

voortdurend roeren. Giet dan geleidelijk al roerend de melk erbij 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.

### **Broccoli met zelfgemaakte kaassaus**

bijgerecht voor 2 personen

*500-600 gr broccoli, 30 gr boter, 30 gr tarwebloem of (volkoren) meel, 1 theel. mosterd, 3 dl melk, 75 gr geraspte pittige kaas*

Broccoli wassen, onderste plakje van de stonk snijden, stelen schillen en in stukjes snijden. De rest in roosjes verdelen en met de stukjes in ca. 8 min. beetgaar koken/stomen in weinig water. Uit laten lekken.

Kaassaus: boter smelten op laag vuur, het meel en de mosterd erdoor roeren en 1-2 min. laten garen. Scheut voor scheut melk toevoegen en glad roeren. Saus aan de kook brengen, vuur laagdraaien, de helft van de kaas erdoor roeren en nog 2-3 min. laten sudderen.

Serveer de broccoli met de kaassaus erover.

Lekker met aardappelpuree.

### **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

