



't Leeuweriksveld

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

### Bedrijfsuitje

Vrijdag 2 december jl. hebben we met alle medewerkers en aanhang van 't Leeuweriksveld – in totaal waren we met 25 mensen - weer eens een bedrijfsuitje gehad. Na de koffie/ thee met taart hebben we een bezoek gebracht aan de nieuwe biologische melkveehouderij van Herman en Sanna Iemhoff in Eursinge bij Pesse. Herman is de zoon van Jan Willem, een vrijwilliger van het eerste uur bij 't Leeuweriksveld. Hun sfeervolle oude boerderij (die hier en daar wel wat achterstallig onderhoud heeft) ligt op een prachtige plek aan de rand van natuurgebied het Dwingelderveld. Herman en Sanna hebben net een ruime, nieuwe potstal gebouwd, waardoor ze nu ook na 3 jaar hun melk eindelijk als "biologisch" mogen verkopen. Bewonderenswaardig hoe zij met heel veel inzet een nieuw bedrijf opbouwen!

Weer terug op onze eigen plek hebben we onder leiding van Alberta een héérlijke maaltijd bereid, het zogenaamde Captain's dinner van de oude Holland-Amerikalijn. Bij het hoofdgerecht: capucijners van 't Leeuweriksveld, kwam een uitgebreid aantal bijgerechten en – jes: een lekkere saus met uien, tomaten, paprika, olijven en ansjovis; gebakken krielaardappeltjes; gebakken spekjes en rookworstplakjes; rode bieten, courgette, zuurkoolsalade, komkommer, gebakken zoete appeltjes, champignons, zilveruitjes, mosterd. We werden verdeeld in 6 groepjes, die elk een aantal gerechten bereid hebben. Het samen koken, bij een knetterend houtvuur op onze mooi verbouwde schuurzolder, maakte dat er een uitstekende sfeer ontstond. Iedereen kon een waardevolle bijdrage leveren, die we vervolgens gezamenlijk met smaak genuttigd hebben. Veel lof voor Alberta, die alles tot in de puntjes voorbereid had. Voor herhaling vatbaar!

Wouter

## Week 50, 14 dec 2016

### Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Palmkool	't Leeuweriksveld
Pastinaak	”
Andijvie	Pieter van Maldegem, Ens
Goudreinetten	Jaap van der Vorm, Dalem
Bleekselderij	via de Zaai-ster (es)

### Week 51/52 verwacht:

Spruitjes, veldsla, paksoy, rode biet, aardprenten, prei, witlof, zuurkool, stoofperen,..

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

Vanaf 15 uur kunt u met de koks van de aanschuijtafel heerlijk bakken in kerstsfeer, en je eigengemaakte koekjes mee naar huis nemen. Daarna is om 17 uur een open zing uur met koor de Leeuweriken: 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](mailto:info@oogstenkokeneneten.nl)

### Woensdag 21 december:

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

**kerstdiner bij de aanschuijtafel 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 aanschuijtafel 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](mailto: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 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)

### **Stampot palmkool met worst (recept van Jamie Oliver)**

hoofdgerecht voor 2 personen

*500 gr aardappelen, 200 g palmkool, 15 gr roomboter, 75 ml melk, 125 gr (vegetarische) rookworst*

Schil de aardappels en snijd ze in flinke stukken. Haal de stelen/nerf uit de palmkool en snijd deze fijn. Doe de aardappels in een pan met een laagje water. Breng aan de kook en leg de kool erop. Je kunt de worst hierop meewarmen of in een andere pan met water (tegen de kook aan) 15 minuten laten wellen. Verwarm de melk in een pannetje. Na ca. 20 minuten zijn de aardappels en de kool gaar. Controleer dit door er met een vork in te prikken. Giet het geheel af en stamp alles door elkaar terwijl je de melk en boter toevoegt. Serveer de rookworst op de stampot.

Bron: [www.jamiemagazine.nl](http://www.jamiemagazine.nl)

### **Gevulde appels met geitenkaas en pijnboompitjes**

bijgerecht voor 2 personen

*75 gram geitenkaas van een rol, 2 appels, 10 gr gepelde pistachenootjes zonder zout, 10 gr pijnboompitjes, ½ theel tijmblaadjes, 40 gr boter*

Verwarm de oven voor op 180°C. Verkruimel de geitenkaas. Was de appels en verwijder eventueel lelijke plekjes. Schil ze niet. Snijd een plakje van de bovenkant van de appels. Verwijder het klokhuis met behulp van een appelboor. Hak de pistachenootjes tot grove kruimels. Roer in een kom de pijnboompitjes, pistachekruimels, de geitenkaas en tijm door elkaar. Smeer de bodem van een vuurvaste schaal in met boter. Verdeel de overgebleven boter in tweeën. Vul de appels met het geitenkaasmengsel. Leg bovenop elke appel een klontje boter. Bak de appels ongeveer 20 minuten in de oven.

Bron: [www.mijnreceptenboek.nl](http://www.mijnreceptenboek.nl)

### **Gebakken pastinaak met hazelnoten**

bijgerecht voor 2 personen

*350 gr pastinaak, 2 uien, een scheutje (olijf)olie, een handje gedopte hazelnoten, peper en zout, ½ theel. tijm*

Hak de hazelnoten grof. Rooster de hazelnoten kort in een droge pan. Schrob de pastinaken schoon, verwijder lelijke plekjes en snijd de pastinaak in blokjes. Snijd de uien in ringen. Bak de uiringen met de stukjes pastinaak in de hete olie en voeg eventueel na een tijdje een klein scheutje water toe tegen

het aanbakken. Voeg de geroosterde noten toe en maak op smaak met tijm, peper en zout. Heerlijk bij rijst of een andere gekookte graansoort (ev. met linzen of kikkererwten). Dit gerecht is ook gemakkelijk en lekker als ovenschotel klaar te maken.

### **Linzensoep met bleekselderij**

maaltijdsoep voor 2 personen

*125 gr linzen, ½ kleine groene Spaanse peper, ½ struik bleekselderij, 20 gr boter, 1 middelgrote ui, 1 klein knoflookteentje, 15 gram bloem, zout, witte peper uit de molen, ¾ eetl. fijn gesneden bieslook of fijngehakte bladselderij, 2 sneetjes oud brood, olie, 50 gr oude of overjarige kaas*

Laat de linzen 4 uur in water weken. Was de linzen en breng ze in 875 ml water op hoog vuur aan de kook. Kook ze in 15-45 minuten zachtjes gaar. Maak intussen de bleekselderijstengels schoon. Trek indien nodig de draden eraf. Snijd de stengels in smalle reepjes. Laat de reepjes gedurende het laatste kwartier met de linzen meekoken. Snijd het brood zonder de korsten in blokjes. Bak de blokjes brood knapperig in olie. Snijd de peper zonder de zaadjes in smalle reepjes. Pel de ui en het knoflookteentje en snijd deze ragfijn. Zeef de bloem. Rasp de kaas. Giet het kookvocht van de linzen/bleekselderij af en vang dit op. Laat linzen en bleekselderij op een zeef uitlekken. Maak een fijne puree van de linzen en bleekselderij met de staafmixer of de keukenmachine.

Verhit een pan met dikke bodem, smelt de boter en fruit de ui en knoflook enige minuten. Roer de bloem erdoor en voeg er, onder voortdurend roeren, het kookvocht van linzen en bleekselderij aan toe. Voeg de Spaanse peper toe en laat alles 5 minuten zachtjes koken. Roer er daarna de puree van linzen en bleekselderij door. Breng op smaak met wat zout en peper. Houd de soep hierna tegen de kook aan. Strooi bieslook of peterselie erover. Serveer met de broodcroutons en de geraspte kaas.

### **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**

