



Week 50, 13 december 2017

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Boerenkool	't Leeuweriksveld
Winterpostelein	„
Spruitjes	„
Witlof	Krops, Schokland
Rode bieten	BioRomeo

Week 51/52 verwacht: Zoete bataat, groenlof, spruitjes, chinese kool, prei, winterpostelein, zuurkool, regenboogpeen, walnoten, ...

Attentie:

Levering week 51 (dubbelpakket)

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; week 1 is alles weer normaal.

We leveren in week 51 dit jaar op de normale dagen, dus woensdag en donderdag.

In week 1 leveren we ook op de normale dagen.

Webwinkelklanten: in week 52 leveren wij niet, u kunt natuurlijk in week 51 voor twee weken bestellen.

Boerderijwinkel: Van 24 december tot en met 1 januari is de winkel gesloten. Op donderdag 4 januari is de winkel weer geopend op de gebruikelijke tijd van 15 tot 18 uur.

~Zingen en Dansen ~ Mantradans

Zondag 17 december op 't Leeuweriksveld. Inloop om 13.30 (Koffie en thee) Wees welkom in de kring.

Bijdrage: €17,50 info en opgave: Eleonora

Helderman, 06-18887523

of etmhhelderman@gmail.com

AGENDA OKeE

16 december; Workshop Suikervrij Bakken van 14.00 tot 17.00 uur; € 35,-. **Opgave t/m 14 dec.**

22 december; Kerstmaaltijd op de kookzolder van 't Leeuweriksveld met muziek en poëzie.

18.00 tot 20.30 uur; € 20,-, opgave tot 20 dec

13 januari 2018; Workshop 'Wat inspireert en voedt mij' met Femmie Timmerman. 10.30 tot 15.30; € 40,-. Opgave tot 11 jan.

Voor meer informatie bel 06-19199934 en voor aanmelden mail naar info@oogstenkokeneneten.nl. Alberta Rollema

Winterprogramma

Ineens zijn we in een witte wereld terecht gekomen. De kinderen helemaal blij, en maar hopen dat het met kerst ook zo wordt...Nou ja het is al weer aan het dooien.

Afgelopen zaterdag was er een goed gevulde kledingruilbeurs, de mensen zijn met leuke dingen naar huis gegaan, het was niet héél druk, maar aangezien iedereen veel meer dan drie kledingstukken meebracht, was de keuze rijkelijk. Voor herhaling vatbaar.

Zaterdag as. is hier ook nog weer een bijzondere workshop op de kookzolder:

Suikervrij bakken

Met mooie ingrediënten heerlijk gebak maken zonder riet- of bietsuiker, wie zelf af en toe bakt, weet dat dat een echte kunst is. In de workshop wordt onder vakkundige begeleiding gebakken, en gaat u met iets lekkers naar huis.

Er zijn nog plaatsen beschikbaar. Zie de agenda hiernaast van **OKeE** voor tijden, opgave en prijs. En op zondag as. is ook nog een laatste keer

Zingen en dansen met Eleonora zie ook de agenda ernaast.

Zo gaan we al weer met rase schreden naar het einde toe van het jaar 2017, na de kerstdagen worden de dagen al weer een stukje langer (echt waar!)

We zijn natuurlijk ook al weer aan het plannen voor 2018, zo hebben we ook weer contact gehad met leerlingen van de Warmonderhof, die in het voorjaar en de zomer hier stage gaan lopen. We hebben ook al een keer naar het bouwplan voor volgend jaar gekeken, het is altijd een hele puzzel om voor elk seizoen een zo veelzijdig mogelijk, maar nog goed te bewerken teeltplan te maken.

Kathinka.

Werkgroep sociale driegeleding

Meer informatie en aanmelding bij Wouter.

Boerenkool met goudreinet

hoofdgerecht voor 2 personen

400 gr gesneden boerenkool, 400 gr aardappels (krumige), 1 appel (goudreinet), 100 gr Friese nagelkaas, 50 ml. slagroom of melk, 125 gr rookworst

Haal de boerenkoolbladeren van de stronk en was ze goed. Verwijder eventueel dikke bladnerven en snijd het blad fijn. Schil de aardappels en snijd ze kleiner. In een grote pan aardappels doen en boerenkool erop leggen. Laagje water en zout toevoegen en in ca. 20 min. gaar koken. Rookworst uit de verpakking halen en ca. 15 min. boven op boerenkool meeverwarmen. Appel schillen en grof raspen. Nagelkaas in blokjes snijden. In een pannetje de slagroom verwarmen. Worst uit pan halen. Boerenkool en aardappels afgieten en fijn stampen. Slagroom erbij schenken en tot smeūge stampot stampen. Kaasblokjes en appel erdoor mengen, nog ca. 1 min. goed doorwarmen. Serveren met rookworst.

Gebakken spruitjes met tijm en honing

bijgerecht voor voor 2 personen

500 gr spruitjes, 2 eetl boter, 1 flink sjalotje of kleine ui, 2 theel. tijm, 100 ml bouillon van blokje of poeder, 1 flinke eetl. honing, zout en peper

Maak de spruitjes schoon. Pel en snipper de sjalot of ui. Verhit de boter in de wok. Bak de ui hierin glazig. Voeg dan de spruitjes toe en bak deze al omscheppend mee. Voeg de tijm en de bouillon toe en laat de spruitjes in plm. 8 - 10 minuten (tussendoor proeven!) beetgaar worden. Voeg de honing toe en bak deze al omscheppend nog even mee. Maak de spruitjes op smaak met peper en zout.

Pasta met witlof en blauwschimmelkaas

hoofdgerecht voor 2 personen

400 gr witlof, 150 gr pasta, 75 gr blauwschimmelkaas, 75 ml witte wijn, 75 ml room, 50 gr pijnboompitten, 1 eetl. (olijf)olie, zout, peper

Kook de pasta beetgaar. Was de witlof en snijd de witlof in grove stukken. De witlof in een wok met de olie roerbakken. Witlof eruit nemen. In de wok de verkruimelde blauwschimmelkaas, de witte wijn en de room tot een sausje roeren. De pijnboompitten in een droge koekenpan roosteren tot ze bruinig zijn. Witlof nog even verwarmen in de saus. Vervolgens de pasta op de borden leggen en het witlof met saus erover verdelen. Garneren met de pijnboompitten.

Ovenschotel met bietjes speciaal

hoofdgerecht voor 2 personen

350 gr bieten, 1 ui, 1 appel, een handje rozijnen, een scheutje olijfolie, ½ eetl. dilletopjes of bieslook, peper en zout, 2 laurierblaadjes, 3 eetl. citroensap of 2 eetl. azijn, 150 gr paste, een blikje tonijn of makreel, ½ eetl. mosterd, 1 dl. yoghurt, evt. geraspte kaas

Pel en snipper de ui. Snijd de appel in kleine stukjes. Was de rozijnen. Schil de rauwe bieten en snijd ze in kleine blokjes. Fruit de ui in de olie en voeg er de bietjes aan toe. Schep het mengsel enkele malen om. Voeg appel, rozijnen, citroensap of azijn, laurierblaadjes en zout toe. Laat met het deksel op de pan alles ongeveer 10 tot 15 min. zacht stoven. Schep af en toe om en voeg een scheutje water toe. Kook ondertussen de pasta in water met zout beetgaar. Giet de pasta af en roer er een scheutje olijfolie door. Verwarm de oven voor op 190°C. Vet een ovenschaal in. Schep een laagje pasta in de schaal. Leg daarop stukjes vis en daarop het bietjesmengsel. Herhaal de lagen ongeveer 3 maal. Giet een mengsel van yoghurt, mosterd, dille of bieslook en zout over de schotel en bestrooi deze naar wens met geraspte kaas. Zet de schotel ruim een half uur in de voorverwarmde oven. Variatie: In plaats van vis kunt u ook gebakken, gekruide tofureepjes of spekreepjes en champignons gebruiken.

Winterposteleinsalade met sinaasappel en ei

bijgerecht voor 2 personen

120 gr winterpostelein, 1 sinaasappel, eventueel amandelschaafsel

Dressing: 4 eetl. olijf- of walnootolie, 2 eetl. azijn, 1 ei, ½ theel. mosterd, peper en zout

Kook het ei hard en laat afkoelen. Verwijder de worteltjes en eventueel lelijke blaadjes uit de winterpostelein. Was de postelein en laat het uitlekken. Pel het ei, prak het met een vork fijn en klop het met olie, azijn, mosterd, peper en zout tot een romige dressing. Pel de sinaasappel en snijd het vrucht in stukken en meng ze met de dressing door de salade. Extra feestelijk met wat geroosterd amandelschaafsel erover gestrooid.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445

info@leeuweriksveld.nl www.leeuweriksveld.nl

Triodosbank: NL60 TRIO 0212 3737 65 tnv.

't Leeuweriksveld, Emmen

