



Valkenkast

Het is nu alweer bijna drie jaar geleden dat ik van Sinterklaas een heuse valkenkast kreeg. We hebben nog wel eens last van vogelvraat - duiven en roeken kunnen veel schade veroorzaken in jonge koolplantjes, spreuwen en merels lusten erg graag blauwe bessen- en wat zou een mooiere remedie zijn dan het huisvesten van een valkenpaar met een nest hongerige jongen, zo dacht ik, en had de kast op m'n verlanglijst gezet. Vervolgens heb ik hem (ik beken het met schaamte en hoop dat sint hier geen lucht van krijgt) al die tijd laten liggen. De kast moet op 4 meter hoogte geplaatst worden en stevig staan, dus ik dacht een houten paal van 5,5 m nodig te hebben. Op de één of andere manier ben ik er nooit toe gekomen die te kopen.

Maar achteraf was dat misschien toch wel goed, want vorige week hoorde ik per toeval dat een houten paal helemaal niet slim is voor dit doel. Kleine roofdierjes als marters en bunzings klimmen er zó tegenop en roven met liefde het valkennest leeg. Een gladde metalen paal is veel slimmer, daar komen de marters niet tegenop. En toen realiseerde ik me opeens dat de benodigde paal al die tijd al in mijn bezit was: namelijk een lantaarnpaal die door de vorige bewoner van deze boerderij was gebruikt om het erf te verlichten. Glad, stevig maar toch licht en ruim 5 meter lang. Met een beetje puzzelen kreeg ik de lamp er af en de kast er stevig en horizontaal op gemonteerd, en kon ik de paal in de grond zetten. De achterkant gericht naar de blauwe bessen, de voorkant oostwaarts naar de groenteakkers. Nu maar hopen dat de valken 'em goedkeuren...

Wouter

Week 47, 20 november 2024

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Palmkool	't Leeuweriksveld
Winterpostelein	„
Pastinaak	„
Krielaardappels	„
Rode puntpaprika	via Udea (es)

In week 48 verwacht:

Veldsla, waspeen, ...

20 jaar 't Leeuweriksveld:

We hebben er dit jaar op verschillende momenten bij stil gestaan, dat we nu al 20 jaar boeren, als feestelijke afsluiting gaan we dit jaar weer eens het

Middeleeuwse **Kerstspel uit Oberufer** uitvoeren in onze (dan) sfeervol aangeklede en verwarmde boerenschuur. Met een enthousiaste groep spelers gaan we jullie zingend en spelend in kerststemming brengen. Met een mooie afwisseling van boerenhumor en Eerbied. Kom kijken op **zaterdag 21 december, 16:30 uur.**

Eten wat de pot schaft

Woensdag 27 november 18 uur op 't Leeuweriksveld.

€ 20,-/pp.

En hier de kersteditie:

Zaterdag 14 december 18 uur.

Met een heerlijk kerstmenu en kleinkunst tussen de gangen, in een sfeervol versierde ruimte.

€ 25,-/pp.

Aanmelden en info bij Alberta Rollema:

info@oogstenkokeneten.nl

Een mooi initiatief in onze regio:

Eerste Landschapscafé met Hagenpreek op 23 november in Zweeloo

Op zaterdag 23 november om 20:00 uur (inloop 19:30) organiseert Mooyland haar allereerste Landschapscafé in het kerkje van Zweeloo.

Tijdens deze avond zal Dr. Kenneth Rijdsijk (biogeograaf), auteur van het boek HEG, een "hagenpreek" houden en vertellen over het nut en noodzaak van heggen in het landschap.

Tickets kosten 5 euro en zijn verkrijgbaar via

www.stichtingmooyland.nl/agenda

voor recepten zie ook: www.leeuweriksveld.nl

Salade met winterpostelein

120 gr winterpostelein, 2 eetlepels olijfolie, beetje citroensap of balsamicoazijn, zout en peper, zongedroogde tomaatjes, 1 peer, een handje zonnebloempitjes, 100 gram kastanjechampignons.

Leg de winterpostelein in een bak met water en laat even rusten. Het zand kan zo naar de bodem zakken. Laat uitlekken op een theedoek. Rooster zonnebloempitjes in een droge koekenpan tot ze beginnen te kleuren en geuren. Laat afkoelen. Verhit wat olie in een koekenpan, doe er zout en peper bij (wees niet te zuinig) en fruit de champignons. Er zal wat water vrijkomen, blijf doorbakken tot het vocht is verdampt. Laat afkoelen. Pak een kommetje en maak de dressing door wat olie te mengen met zout en peper, citroensap of balsamicoazijn. Snijd 5 tot 6 zongedroogde tomaatjes in kleine stukjes en doe bij de dressing. Snijd 1 peer in stukjes (biologische hoeft je niet te schillen) en doe door de dressing. Pak een slakom. Doe daar de uitgelekte winterpostelein in (hoef je niet te snijden) en meng met de dressing. Roer er dan de afgekoelde champignons door en strooi de zonnebloempitjes over de salade. Lekker met een puree

Puree van pastinaak met prei

550 gr pastinaak, 1 prei, 3 eetlepels creme fraiche, zout, bosui.

Snijd een stukje van de boven- en onderkant van de pastinaak. Was het zand eraf en snijd in grove stukken. Snijd de wortelaanhef van de prei en snijd in de lengte doormidden. Was het zand weg tussen de bladeren en snijd de twee helften in stukjes. Kook de pastinaak en de prei in water met wat zout gaar (ca 15 minuten). Laat uitlekken en pureer met de staafmixer. Hak een bosuitje in kleine ringetjes en roer door de puree. Voeg boter, zout en peper naar smaak toe. Warm nog even op, haal de pan van het vuur en roer er drie eetlepels creme fraiche door. Lekker bij een salade.

Sjiek (ogend) gerechtje met palmkool en paprika

5 palmkoolbladeren per persoon, 2 paprika's, stuk geitenkaas, 1 ui en knoflook.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Snipper de ui en knoflook. Snijd de paprika doormidden, de witte zaadlijsten en de zaadjes eruit en snijd in reepjes. Bekleed een bakplaat met de reepjes paprika en meng ze met een beetje olijfolie, zout en peper. Rooster 9 minuten in de oven. Fruit de ui en knoflook. Zet een pan water met wat zout op het vuur en kook de palmkoolbladeren 10

minuten. Laat de bladeren uitlekken en leg er 5 per persoon op een bord, laat dakpansgewijs overlappen. Leg de paprika in het midden in de breedte (dwars) op de palmkoolbladeren. Strooi er de ui en knoflook over. Rasp de geitenkaas en strooi over het mengsel. Nu mag je de palmkoolbladeren eromheen rollen (geen haastklus...). Smakelijk bij de krieltjes uit de oven een salade.

Krieltjes uit de oven

Voor 4 personen: *1 kg krieltjes, paprikapoeder, zout en peper, kerriepoeder, als je hebt asafoutida (ayurvedisch kruid).*

Kook de krieltjes net aan gaar in een pan met ruim water en een beetje zout (12-15 minuten). Giet ze af en laat ze afkoelen. Ze moeten echt helemaal afgekoeld zijn om verder te gaan! Bekleed een bakplaat met bakpapier. Meng de paprika-, kerrie-, en uienpoeder (kan ook zonder) met elkaar en breng op smaak met wat zout en peper. Strooi een dun laagje op de bakplaat met bakpapier. Leg er de krieltjes op en duw ze plat met de platte kant van een glas of of kom. Strooi er weer wat van de specerijen overheen en besprenkel met wat olie. Plaats de platgeduwde krieltjes voor 30 à 40 min in een voorverwarmde oven op 220 graden. De randjes moeten helemaal crispy geworden zijn.

Geroosterde groentes uit de oven

1 courgette, 2 tomaten, 1 ui, 2 teen knoflook, 1 paprika, wat palmkool, stukjes pastinaak, andere restjes groentes die je toevallig nog hebt, kappertjes, olijven, zout en peper, olijfolie, tijm.

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd alle groentes in grove stukken. Vet een ovenschaal of bakplaat (of bekleed een bakplaat met bakpapier) in met wat olie en leg de groentes erin. Hak de olijven grof, snijd de knoflook in plakjes en hussel die samen met wat kappertjes door het mengsel. Roer er nog wat zout en peper door, evt nog wat olie en tijm. Zet in de voorverwarmde oven en kijk na 10 minuten hoe het met de groentes is, proef even (eerst blazen...). Misschien is het goed zo en misschien moet het nog even in de oven... Rijst is hier lekker bij en feta combineert ook goed.

Wouter en Kathinka Kamphuis
Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen
0591-381445

info@leeuweriksveld.nl
www.leeuweriksveld.nl

