



't Leeuweriksveld

Rijp en wit

Nu ik dit stukje schrijf ziet de wereld er sprookjesachtig mooi uit. Hier op 't Leeuweriksveld hebben we twee mistige vorstdagen achter de rug, zonder een straaltje zon. Maar in die twee dagen is er wel steeds meer rijp ontstaan, zodat de wereld nu rijper is dan ik haar ooit gezien heb. Letterlijk elk takje en blaadje zit vol prachtige fijne kristalnaaldjes, die naar heel verschillende richtingen wijzen. Voor zo'n bijzondere gelegenheid moet het werk even opzij. Vanmiddag hebben Kathinka en ik een wandeling over ons bedrijf gemaakt om te genieten van de speciale aanblik, en ik (die haast nooit foto's maak) kon het nu niet laten om ook wat mooie plaatjes te schieten. En gisteren in de avondschemering hebben we ook al een ommetje gemaakt, waarbij we een weiland zó ver ingelopen zijn tot alles om ons heen, onder ons en boven ons wit was.

Wouter

Week 3, 18 jan 2017

Inhoud groentepakket

onder voorbehoud van wijzigingen

Palmkool	't Leeuweriksveld
Rode biet	”
Rode puntpaprika	via de Zaai-ster (gr)
Groenselderij	”
Zuurkool	Kramer, Z.Scharwoude

(Alwéér zuurkool? Tsja, het is een noodoplossing, want de spruiten zijn stijfbevoren en die hebben we daarom nog maar even met rust gelaten. Je kunt ze in deze toestand wel plukken, maar ze zijn slecht houdbaar. Dus we wachten liever een week.)

Week 4 verwacht:

Spruitjes, winterpeen, boerenkool, stoofperen,

Koorzingen

We zijn al een tijdje op 't Leeuweriksveld met een groep mensen aan het koorzingen op de vrijdagavonden, en we kunnen nog wat versterking gebruiken, vooral bij de mannenstemmen. We zingen graag de meerstemmige volksliederen uit de 17^e eeuw.

Wil je meer weten of een keer sfeer komen proeven, meld je bij mij (Kathinka)

Stamppot met palmkool en worst (recept van Jamie Oliver)

hoofdgerecht voor 2 personen

500 gr aardappelen, 400 gr palmkool, 20 gr roomboter, 75 ml melk, 1 kleine 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 van 4 cm water erin. 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 stamppot.

Tip: deze stamppot wordt vegetarisch met 250 gr gebakken champignons in plaats van rookworst.

Bron: www.jamiemagazine.nl

Bleekselderij ovenschotel

bijgerecht voor 2 personen

1/2 struik bleekselderij, 15 gr boter, 15 gr bloem, 1 deciliter bouillon, 0,5 deciliter melk, 1 klein eitje, 1 eetl geraspte kaas, 4 plakken ham

Bleekselderij wassen en ontdraden en in stukken snijden van ongeveer 10 cm. In 10 minuten gaar laten koken in water. Smelt de boter. Roer de bloem erdoor en laat even rusten. Roer de bouillon erdoor en daarna de melk. Op smaak brengen met kaas, peper en zout. Als laatste de eidooier erdoor roeren. Bleekselderij in ham rollen. In schaal doen en de saus erover. 15 minuten in oven bakken op 200°C.

Rode bietjes met crème fraîche

bijgerecht voor 2 personen

400 gr rode bieten, 1 kleine ui, 125 ml crème fraîche, 10 gr boter, zout, peper

Schil de rode bieten, snijd ze in blokjes en kook ze bijna gaar. Maak de ui schoon en snipper deze fijn. Verhit de boter in een pan en fruit hierin de ui glazig. Voeg dan de bietjes toe en stoof deze een paar minuten mee. Roer dan de crème fraîche erdoor en breng het op smaak met wat peper en zout. Laat de groente goed warm worden, maar niet meer koken.

Paprika-groenselderijsalade

bijgerecht voor 2 personen

1 (punt)paprika, 2 stengels groenselderij, 1 sjalotje of een klein uitje, 75 gr feta, sap van 1/2 citroen, 3 eetl. olijfolie, een paar takjes verse peterselie of een 1/2 theel. gedroogde peterselie, vers gemalen peper

Paprika in dunne reepjes snijden.

Groenselderij in dunne plakjes snijden. Feta in blokjes snijden. Ui fijn snijden. Groenten en kaas door elkaar mengen. Peterselie fijn hakken. Dressing maken van citroensap, olie, peterselie en peper en giet deze over de salade.

Gesmoorde spruitjes met knoflook en ui

bijgerecht voor 2 personen

600 gr spruitjes, 25 gr boter, 2 teentjes knoflook, 1 kleine ui, 1 dl. groentebouillon (van poeder of een tablet)

Maak de spruitjes schoon, was ze en snij de de kleinere exemplaren doormidden en de grotere in vieren. Pel de knoflook en snijd deze heel fijn. Pel de ui en snijd deze fijn. Verhit de boter in een hapjespan, fruit de knoflook en de ui in de boter. Voeg vervolgens de spruitjes met de groentebouillon toe, dek de pan af en smoor de spruitjes in ca. 8 min. gaar. Serveer de spruitjes direct.

•Tip 1: Bestrooi de spruitjes met geraspte oude kaas.

•Tip 2: Franse spruitjes: laat 100 gr brie, camembert of roquefort smelten op de spruitjes.

•Tip 3: Griekse spruitjes met feta: meng 100 gr in blokjes gesneden feta door de bijtgaar gekookte of gesmoorde spruitjes en bestrooi ze met fijngeknipte munt of met wat geraspte citroenschil.

Wouter en Kathinka Kamphuis

Zandzoom 72, 7814 VJ Emmen

0591-381445 NL-bio-01 Skal 025779

info@leeuweriksveld.nl

www.leeuweriksveld.nl

Triodosbank: NL60 TRIO 0212 3737 65

tnv. 't Leeuweriksveld, Emmen

