



# VERSMAN

eind augustus 2009



WAT WAS HET VAAK WARM DEZE ZOMER! OP DE TUIN GROEIDE DE SLA ALS KOOL EN ER WERD SOMS MET EEN TROPENROOSTER GEWERKT OM NIET TE SMELTEN BIJ HET PLUKKEN VAN DE SPERZIE- EN SNIJBONEN IN DE KAS. DE ZOMERSE WARMTE HEEFT ER OOK VOOR GEZORGD DAT ER DIT JAAR EIND JULI AL POMPOENEN GEOOGST WERDEN. BIJ DE RECEPTEN VINDT U DEZE KEER VAN ALLES WAT. OP DE MARKTEN HEERST EEN ONTSPANNEN VAKANTIE-SFEER. SOMMIGE KRAMEN NEMEN VAKANTIE, MAAR DE VERSMANKRAAM IS ER STEEDS. DE GROENTE GROEIT IMMERS DOOR EN HET LUKT IN ONS TEAM GOED OM VRIJE DAGEN VOOR ELKAAR OP TE VANGEN. WIJ GAAN GEWOON OM DE BEURT OP VAKANTIE.



## FILMPJE

Velen van u kwamen naar onze open dag op 7 juni. Kijk op internet (Youtube of Vimeo) naar het filmpje "Versman open dag" voor 5 minuten sfeerbeeld en informatie.

U ziet onder andere dat bezoekers een slaplantje in de grond zetten, dat wij vervolgens verzorgden tot en met de oogst. Die slaplanters konden half juli hun eigen krop sla komen afhalen op de markt van hun keuze. Hij heeft vast extra lekker gesmaakt!.



## KIPPEN

Voor de gezelligheid en de afvalverwerking hebben de geiten sinds kort gezelschap gekregen van een paar prachtige kippen en een haan. Ze waren al snel gewend aan hun plek in Roelof-arendsveen, al heeft meneer de Haan wat moeite met het begin van de marktdagen: hij kraait altijd trots iedereen wakker, maar die markttypes komen de wagen al inladen als zijn ogen nog nauwelijks open zijn... Verder hopen we natuurlijk binnenkort eitjes te kunnen rapen, voor extra energie bij ontbijt of lunch.

## GEBAKKEN POMPOENRINGEN

1 pompoen, 50 tot 100 g sesamzaad, zachte boter, evt zout

### BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180 graden. Snijd de pompoen doormidden, haal de zaden en strengen eruit (goed bruikbaar voor het trekken van bouillon!) en snijd ringen van 1 cm dik. Leg het sesamzaad in een dikke laag op een bord. Smeer de pompoenringen in met boter en druk ze stevig in het sesamzaad, zodat dat blijft plakken. Leg de ringen dan op een bakplaat, bestrooi evt nog met wat zout en bak ze 20 minuten in het midden van de oven.

Eet ze als bijgerecht of vul de ringen met een bolletje gekookte rijst of graan. Combineert ook prima met oosterse sperziebonen!

## OOSTERSE SPERZIEBONEN

500 g sperziebonen, 1 teen knoflook, 1 sjalotje, 1 spaanse peper, ¼ rode paprika, ½ theelepel zout, evt een beetje trassi, 1 eetlepel olie, 2 theelepels citroensap, 1 theelepel laospoeder, 1 laurierblaadje, 1 dl santen (of 20 g creamed coconut opgelost in wat warm water)

### BEREIDING

Kook de sperziebonen beetgaar en giet af. Snijd de knoflook, sjalot, spaanse peper en paprika heel klein en roer het door elkaar met het zout en evt de trassi. Verwarm de olie en fruit het mengsel zachtjes tot het begint te verkleuren. Doe de rest van de ingrediënten erbij en roer om. Laat op het vuur even indampen en verwijder daarna het laurierblad. Doe de sperziebonen in het sausje en schep voorzichtig om. Serveer bij rijst of nasi met omeletrepen.

## VINAIGRETTE

Al die lekkere slasoorten van deze zomer verdienen een net zo lekkere vinaigrette.

De basisverhouding voor vinaigrette is 1 eetlepel azijn met 1 theelepel zout en 2 tot 3 eetlepels olie. Aan u de keuze voor een speciale azijn of olie, die de smaak van de vinaigrette zal bepalen.

### BEREIDING

Los eerst het zout in de azijn op en klop daarna de olie erdoor. Eventuele smaakmakers als mosterd(poeder), gedroogde kruiden, fijngehakte ui of knoflook roert u ook, vòòr het toevoegen van de olie, door de azijn. Een vinaigrette hecht het best aan droggemaakte sla: slinger de sla droog in een schone theedoek of in een slacentrifuge.