

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van donderdag 15 november 2018

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 46

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. **Pompoen+minivenkel**
2. **Tatsoi of Herfstraap**
3. **Schorseneren**
4. **Sla Salanova
+ rode paprika**

RECEPTEN

Lauwwarme salade van Schorseneren en Avocado



Hoe maak je schorseneren schoon?

Eerst schillen, dan koken. Gebruik hierbij voor de zekerheid keukenhandschoenen. Vul je gootsteen of een andere ruime bak met een laagje water. Voeg daar een scheutje citroensap aan toe. Zo ga je verkleuren tegen. Snijd de kontjes van de schorseneren af en leg ze daarna in de bak. Haal met een aspergeschiller de schil eraf. Spoel ze goed af en snijd ze, of doe ze direct in de pan.

Ingrediënten (2 pers)

200 gram schorseneren
Klont roomboter
1 avocado
100 ml slagroom
Peper en zout

Bereiding:

Schil de schorseneren, snijd ze in de lengte doormidden en vervolgens in stukken van vijf centimeter. Doe een klont roomboter in een lage hapjespan met dikke bodem. Leg de schorseneren in de pan en laat op middelhoog vuur langzaam garen met de deksel op de pan. Als ze eern aardig eindje op weg zijn, na 15 min, giet er dan slagroom bij. Bak de schorseneren verder gaar en met een klein bruin laagje. De slagroom is aan het eind van de rit ingekookt. Snijd de avocado in stukken van gelijke grootte als de schorseneer, zet het vuur uit en voeg de avocado toe. Draai er een beetje peper uit de pepermolen over en een snufje zout. Dien lauwwarm op.

Pompoen-venkelsoep



Ingrediënten (4 pers):

400 gram pompoenstukjes
1 winterpeen
1 venkel
1 teentje knoflook
1 el olijfolie
1 liter groente bouillon

Bereiding:

Snijd de knoflook fijnen bak even kort in wat olie in de soeppan. Snijd ondertussen de venkel, wortel en pompoen in stukken en voeg bij de knoflook toe. Bak dit op laag vuur 10 min. Voeg daarna de bouillon toe en kook de groente in 10 min gaar. Pureer de soep en breng op smaak met peper en zout.

MEDEDELINGEN

Lamsvlees van eigen Lammeren!!

We hebben volop lamsvlees, ook voor de **feestdagen**, o.a.:

- Lamsgehakt
- Lamskoteletten
- Lamsrollade
- Lamsschenkel
- Hele en halve Lamsbout etc.etc

Let op:

Afzeggen van het pakket:

Bij voorkeur per mail naar:

winkel@viermarken.nl

of telefonisch op telnr.:

053-4359572 bij Mirjam Janse

De afzegging is pas officieel wanneer u van ons een bevestiging heeft ontvangen.

Heeft u uw e-mail nog niet doorgegeven? Dit kan natuurlijk alsnog: winkel@viermarken.nl

WINKEL

Openingstijden boerderijwinkel:

Za/Zo: Gesloten
Ma: 08.30 – 16.30
Di/wo/do/vrij: 08.30 – 16.30 uur
Bij mooi weer is ons **terras** geopend tot 16.00 uur!!

