

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van donderdag 22 november 2018

### SAMENSTELLING PAKKET WEEK 47

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Prei
2. Chioggia-biet
3. Groene kool
4. Komkommer  
+ puntpaprika

### RECEPTEN

#### Zoete-aardappelstampot met prei, geitenkaas en walnoten



#### Ingrediënten (4 pers)

800 g koelverse prei  
750 gram zoete aardappelen  
250 kruimige aardappelen  
150 g geitenkaas  
50 g ongezouten walnoten  
1 el traditionele olijfolie  
2 tl Euroma Original spices by Jonnie Boer

#### Bereiding:

Schil alle aardappelen en snijd ze in gelijke stukken van ca. 4 cm. Kook in ca. 20 min gaar. Snijd ondertussen de geitenkaas in stukjes. Hak de walnoten grof. Verhit de olie in een wok of hapjespan en fruit de vadouvan op laag vuur 2 min. Zet het vuur middelhoog en roerbak de prei 5 min. Giet de aardappelen af en stamp ze fijn. Voeg de prei toe en schep om. Haal de pan van het vuur en roer de helft van de geitenkaas door de

stampot. Bestrooi met de walnoten en de rest van de geitenkaas.

#### Groene kool met kikkererwten



#### Ingrediënten (4 pers):

600 g groene kool  
2 tenen knoflook  
4 el arachideolie  
100 ml kraanwater  
4 el ketjap manis  
350 g kikkererwten in blik  
2 tl kerriepoeder  
½ grapefruit schoongeboend

#### Bereiding:

Snijd de kool in repen van 1½ cm breed en de knoflook in plakjes. Verhit de helft van de arachideolie in een braadpan en bak de kool en knoflook 2 min. Voeg het water en ketjap manis toe en laat 15 min. met de deksel op de pan op laag vuur stoven. Laat ondertussen de kikkererwten uitlekken en dep goed droog met keukenpapier. Verhit een koekenpan met de rest van de arachideolie en bak de kikkererwten met de kerrie in 8 min. op (middel)hoog vuur goudbruin. Schep regelmatig om. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Meng door de kool. Schep op een bord en rasp de schil van de grapefruit erboven.

### 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 pakket:

**Afzeggen van het pakket:**  
Vòòr maandag i.v.m. onze winterplanning en inkoop.

Bij voorkeur per mail naar:  
[winkel@viermarken.nl](mailto: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](mailto: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!!

