

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van donderdag 13 december 2018

### SAMENSTELLING PAKKET WEEK 50

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. **Eigen zuurkool uit het vat**
2. **Boerenkool eigen land**
3. **Venkel**
4. **Paksoi**

### RECEPTEN

#### Zuurkoolschotel met zoete aardappel (vegetarisch)



#### Ingrediënten (3/4 pers)

500 gram (oranje) zoete aardappel  
500 gram zuurkool  
1 ui  
1 teentje knoflook, in stukjes  
50 gram rozijnen  
60 gram ongebrande walnoten  
125 gram crème fraîche  
100 gram geraspte kaas  
gedroogde chilipeper naar smaak  
roomboter om de ovenschaal in te vetten

#### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden en vet een ovenschaal in met boter. Spoel de zoete aardappelen af en schil ze met een dunschiller. Snijd de aardappelen in stukjes van ongeveer 2 bij 2 centimeter. Doe de stukjes in de pan en zet de aardappelen net onder water. (Gebruik bij voorkeur een ruime pan zodat je hier later de zuurkool bij

kan doen) Voeg de knoflook erbij en breng het water aan de kook. Als het water kookt kook de aardappelen voor zo'n ongeveer 10 minuten. Als de aardappelen op het vuur staan kan je met de rest aan de slag. Doe de zuurkool in een vergiet en spoel af met koud water. Snijd de ui fijn en meng deze samen met de rozijnen door de zuurkool heen. Prik met een vork in de aardappelen als deze zacht zijn kan deze afgieten. Stamp de aardappelen in de pan met een stamper tot een egale massa. Schep de crème fraîche er doorheen. Breng op smaak met gedroogde chili peper. Vind je dat te pittig gebruik dan gewone peper. Schep het zuurkoolmengsel door de aardappelpuree heen. Zorg dat je alles goed mengt. Schep het mengsel in de ingevette ovenschaal. Strijk glad met de achterkant van een lepel. Verkruiemel de walnoten over de zuurkool en bestrooi daarna met de kaas. Zet nu de zuurkoolschotel voor 20 minuten in de voorverwarmde oven.

#### Clafoutis met venkel en tomaat



#### Ingrediënten:

1 grote venkelknol  
1 eetlepel boter of margarine (+ 1/2 eetlepel om in te vetten)  
1 bakje cherrytomaten (250 g)  
50 g groene (knoflook)olijven  
1 blikje ansjovisfilets (48 g)  
4 eieren  
¼ theelepel zout  
100 g bloem  
4 dl melk  
2 theelepels oregano

#### Bereiding:

Oven voorverwarmen op 175 °C of gasovenstand 3. Venkel schoonmaken en in blokjes snijden. In pan boter verhitten. Venkel ca. 5 minuten bakken, af en toe omscheppen, deksel

op pan zetten en venkel in ca. 15 minuten gaarstoven. Intussen tomaatjes wassen, schoonmaken en in vieren snijden. Olijven in plakjes snijden. Ansjovisfilet op keukenpapier laten uitlekken. Ovenschaal invetten met boter, bodem met bakpapier bekleden. Venkel, tomaat en olijven over bodem van schaal verdelen. Eieren boven kom breken en met zout loskloppen. Bloem zeven en lepel voor lepel door eieren kloppen. Met melk scheutje voor scheutje tot glad beslag kloppen. Oregano en versgemalen peper erdoor kloppen. Beslag over groenten schenken, ansjovisfilets erover rangschikken. Clafoutis in midden van oven in ca. 45 minuten gaar bakken. In vorm laten afkoelen. Clafoutis uit vorm nemen en met scherp mes in 16 puntjes snijden.

### MEDEDELINGEN

#### **Nieuw in onze winkel:**

Kant en klaar gesneden en geschilde pompoen-stukjes in diepvrieszakken van 1 of 2 kg à € 2,99

Proef nu ook onze heerlijke, zelfgemaakte, **Mispel jam!!** €3.10

#### **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

