

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van donderdag 20 december 2018

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 51

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Gemengde Spruiten
2. Yacòn
3. Bindsla + mini roma tomaatjes
4. Gesneden Savoiekoel
5. Prei

Speciaal voor de Kerstdagen ontvangt u deze week een potje zelfgemaakte **Mispeljam** bij uw groentepakket!

RECEPTEN

Yacòn kan rauw en bewerkt worden gebruikt. Zelfs bij verhitting houdt hij nog een bite met een fris zoetje, waardoor koks er graag mee werken! Yacòn wordt vaak tot soep of puree verwerkt, maar kan ook heel goed in een salade of als wokgerecht dienen. Het kan zelfs appels vervangen in appeltaart.

Yacòn Carpaccio



Ingrediënten (4 pers)

2 knolletjes Yacòn
Zakje rucola (75 gram)
Pijnboompitjes
Stukje grana padano kaas
Balsamico siroop
Peper en zout

Bereiding:

Rooster de pijnboompitjes mooi bruin in olijfolie. Schil de Yacòn en snij in flinterdunne plakjes met een dunschiller of mandoline. Leg direct in citroenwater om verkleuring tegen te gaan. Verdeel de yacòn plakjes (even water afschudden) mooi over het bord. Leg een beetje rucola op het bord. Voeg de pijnboompitjes toe. Rasp de grana padano kaas er overheen. Voeg wat olijfolie toe. Voeg de balsamicosiroop toe. Voeg spekjes of croutons toe voor extra bite. Wat tijm en basilicum is ook erg lekker!

Kijk ook naar het tv programma "Binnenstebuiten" op NPO2 van woensdag 12 dec (afl.170) Hierin is een leuke reportage te zien over de Yacòn-teelt in Twente en hoe er van Yacòn jam gemaakt wordt..

Spruitjes met walnoten uit de oven



Ingrediënten:

350 gr spruitjes
2 teentjes knoflook
1 rode ui
2 eetlepels walnoten
scheut olijfolie
Balsamico creme

Bereiding:

Verwarm de oven op 200 graden. Halveer de spruitjes en kook ze 5 minuten voor in een pan met water en giet ze af. Snijd de knoflook in dunne plakjes of in stukjes. Snipper ook de ui fijn. Schep de voorgekookte spruitjes om met de ui en knoflook.

MEDEDELINGEN

Let op:

Week 52 en Week 1 zijn wij gesloten en zijn er dus ook géén groentepakketten!!

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 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

