

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van donderdag 10 januari 2019

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 2

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Pompoen stukjes
2. Romaanse sla + cherrytomaatjes
3. Rode biet
4. Bleekselderij

RECEPTEN

Stamppot van Romana sla met Brie en walnoten



Ingrediënten (4 pers)

2 kroppen Romaanse sla
500 g aardappelen
200 g voorgesneden snijbonen
1 ui
1 teen knoflook
100 gram brie
30 g boter
50 g walnoten
Olijfolie
Peper + zout

Bereiding:

Snij de romanesla in hele dunne reepjes, was de sla en laat uitlekken. Hak de teen knoflook fijn en snipper de ui. Verhit olijfolie in een koekenpan en fruit hierin de knoflook en ui. Snij de brie in blokjes. Rooster de walnoten in een koekenpan zonder olie of boter. Breng water in de pan aan de kook en kook de snijbonen met een snufje zout beetgaar. Schil de aardappelen en kook ze gaar in een laagje water met zout. Giet ze vervolgens af, stamp ze fijn en meng de boter en melk erdoor. Voeg de sla,

snijbonen, ui, knoflook, brie en walnoten toe aan de aardappelen en meng door elkaar. Breng de stamppot op smaak met zout en peper.

Pompoenstamppot met stoofvlees en blokjes ontbijtkoek



Ingrediënten (4 pers)

500 g magere stooflappen
40 g boter
4 uien
2 el bloem
1 rundvleesbouillon blokje
300 ml bier (liefst oud bruin)
1 el appelstroop
1 kg halfkruimige aardappelen
500 gram pompoenstukjes
200 ml melk
2 plakken ontbijtkoek
3 takjes peterselie

Bereiding:

Snij het vlees in blokjes en houd het laurierblaadje apart. Verhit de boter in een braadpan en bak het vlees in 5 minuten rondom bruin. Pel en snipper 2 uien. Voeg toe aan het vlees en laat nog 5 minuten meebakken. Strooi de bloem over het vleesmengsel en roer goed om. Voeg het bier toe samen met 100 ml water, de appelstroop, het verkruimelde bouillonblokje en het laurierblaadje. Roer goed door, doe de deksel op de pan en laat 2,5 uur op heel laag vuur gaar stoven. Schil de aardappelen en snij in gelijke stukken. Verwijder de zaadjes en draden uit de pompoen en snij met schil en al in stukken. Schil de overige 2 uien en snij in halve ringen. Doe de aardappelen, pompoen en uien in een grote pan met een flinke laag licht gezouten water. Breng met de deksel op de pan aan de kook en kook in ca. 20 minuten gaar. Verwarm de melk. Giet het

aardappelmengsel af en laat 1 minuut uitdampen. Voeg de warme melk toe en stamp tot een grove stamppot. Breng op smaak met peper en zout. Verwarm intussen de oven voor op 180 graden. Snij de ontbijtkoek in kleine stukjes en leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat. Rooster 5 minuten in de oven, laat afkoelen en verkruimel.

MEDEDELINGEN

Theeschenkerij Oldenhof



Zondag 13 januari is de Oldenhof weer open als theeschenkerij!!

Van 12.00 tot 17.00 uur

Boerderij Oldenhof is gevestigd aan de van Heeksbleeklaan 25. Er is een wandelpad van de boerderij de Viermarken naar de Oldenhof.

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

