

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van donderdag 21 februari 2019

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 8
deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Witlof + appel
2. Andijvie
3. Waspeen
4. Rode bietjes

Op de zak van de groente staat een nummer vermeld zoals hierboven. Daaraan kunt altijd uw groente herkennen.

RECEPTEN

Witlofsalade met appel



Ingrediënten (4 pers)

3 stronken witlof
3 plakken kaas
1 appel
1 bosui
50 gram walnoten (ongezouten)
3 eetlepels blanke rozijnen
3 eetlepels Griekse yoghurt
2 eetlepels azijn
1 eetlepel gembersiroop
1 eetlepel honing
1 eetlepel olijfolie
peper en zout naar smaak

Bereiding:

Doe de blanke rozijnen in een kom en wel deze terwijl je de rest van de salade gaat maken. Verwijder de buitenste bladeren van de witlof en snijd de bittere binnenkant er samen met het kontje af. De bittere binnenkant is de kern van de witlof onderaan bij het "kontje". Dit hoeft je

niet perse te verwijderen, er zijn mensen die het lekker vinden maar zelf vind ik het niet lekker dus ik snijd dit altijd van de witlof af. Snijd daarna de witlof in dunne ringen en doe dit in een ruime kom. Verwijder het klokhuis van de appel en snijd in kleine stukjes (je hoeft de appel niet te schillen). De bosui snijd je in dunne ringen en de plakken kaas in kleine blokjes. Giet de rozijnen af. Hak de walnoten in grove stukken. Doe alles bij de salade in de kom behalve de walnoten. Maak de dressing door de volgende ingrediënten in een kommetje te mixen: 3 eetlepels Griekse yoghurt, 2 eetlepels azijn, 1 eetlepel gembersiroop, 1 eetlepel honing, 1 eetlepel olijfolie en peper en zout naar smaak. Schep dit door de witlofsalade en breng eventueel nog verder op smaak met wat peper en zout. Vlak voor je de salade gaat serveren, strooi de walnoten erover en eet smakelijk!

Vegetarische andijvie-kerriestamppot



Ingrediënten: (4 pers)

1 kg aardappelen
1 ui
250 g champignons
50 g boter
1 el kerriepoeder
420 g Tivall balletjes
250 ml halfvolle melk
400 g andijvie (gesneden)

Bereiding:

Roer de andijvie erdoor en verwarm goed door. Beng de stamppot op smaak met peper en eventueel zout. Serveer met balletjes en champignons. Schil de aardappelen, was ze en snijd in stukken. Kook ze gaar in 20 min. Pel en snipper de ui. Snijd de champignons in plakjes. Verhit de

boter in de braadpan. Fruit de ui en kerriepoeder 3 min. Voeg de balletjes toe en bak 3 min. mee. Voeg de champignons toe en bak 5 min. mee. Verwarm de melk en stamp de aardappels met melk tot puree.

MEDEDELINGEN

Beste klant,

Zoals vorige week te lezen was in onze nieuwsbrief, hier nog even ter herinnering de prijswijzigingen van onze groentepakketten per 1 maart:

	Nieuwe prijs
1 pers. pakket	€ 7,00
2 pers. pakket	€ 10,00
3 pers. pakket	€ 12,50
4 pers. pakket	€ 15,00

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
Bij mooi weer is ons **terras** geopend tot 16.00 uur!!

