

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van donderdag 28 februari 2019

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 9
deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Boerenkool/Palmkool
2. Broccoli
3. Eikenbladsla
4. Komkommer
+ Cherrytomaatjes

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

RECEPTEN

Boerenkoolquiche



Ingrediënten (3 pers)

200 gr verse gesneden boerenkool
6 plakjes bladerdeeg
1 eetlepel paneermeel
4 eieren
150 ml room
50 g oude kaas geraspt
125 g spekjes
1 tomaat

Bereiding:

Verwarm de oven op 200 graden. Bak de spekjes licht krokant in een droge koekenpan en laat uitlekken op een keukenpapiertje. Roerbak de boerenkool in dezelfde pan tot hij iets geslonken is. Vet een springvorm of quichevorm in met een beetje boter en bekleed met de plakjes ontdooid bladerdeeg. Prik gaatjes in de bodem met een vork en bestrooi met paneermeel. Kluts de eieren door elkaar in een grote kom. Voeg de room en een snufje peper (en eventueel

zout) toe. Voeg de spekjes en boerenkool toe aan het eiernmengsel. Snijd de tomaat in blokjes en voeg ook toe aan het mengsel samen met de oude kaas. Verdeel het mengsel over de vorm met bladerdeeg. Zet de boerenkoolquiche in de oven en bak in ca. 35 mooi goudbruin en gaar. Wordt hij iets te donker, dek de quiche dan af met wat aluminiumfolie in de oven.

Broccolisoup



Ingrediënten: (2-3 pers)

1 teen knoflook
2 stengels bleekselderij
Scheut olijfolie
400 g grofgesneden broccoli
1 liter groentebouillon
Handvol muntblaadjes
Peper en zout
Verkruimelde ricotta

Bereiding:

Bak 1 gehakte teen knoflook en 2 stengels bleekselderij in stukjes, in 2-3 min. zacht in wat olijfolie. Voeg de broccoli en 1 liter groentebouillon toe. Kook dit nog 5 min. en pureer de soep dan met een handvol munt in de blender. Voeg peper en zout toe en serveer met verkruimelde ricotta en muntblaadjes.

MEDEDELINGEN

Prijswijziging 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 |

Brood en gebak van biologische ingrediënten



2x per week worden er in onze eigen houtoven heerlijke broden gebakken. Speltbrood, Zonnebloem-en pompoenpittenbrood, Volkorenbrood etc. Deze liggen elke dinsdag en donderdagmiddag vers in de winkel vanaf half 2.

Andere lekkernijen zijn onze ambachtelijk bereide appeltaarten, honing-amandelpakken, salted caramel Brownies en sprits-koekjes.

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!!

