

Beste mensen,

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

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 12

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Bloemkool
2. Raapstelen
3. Prei
4. Aubergine
5. Kastanjechampignons

RECEPTEN

Hollandse groentesoep met raapstelen



Ingrediënten (4 pers)

ca. 1 l groentebouillon
3 worteltjes, in reepjes
2 stengels bleekselderij, in reepjes
1 dunne prei, in reepjes
125 g kleine bloemkoolroosjes
100 g peultjes, gehalveerd
150 g doperwtjes (vers of diepvries)
1-2 bosjes raapstelen, grof gesneden
4 el fijngesneden kruiden (bieslook, bladpeterselie, kervel, maggiplant en selderij)

Bereiding:

Breng de bouillon aan de kook en kook de groenten gaar in de bouillon. Eerst de wortel, bleekselderij, prei, bloemkool en peultjes circa 2 min. Voeg dan de doperwtjes toe en kook de groenten nog 2-3 min. Voeg als laatste de raapstelen toe en verwarm de soep nog 1 min. Breng op smaak met zout, peper en de kruiden. Serveer met brood met raapstelenpesto.

Bereiding raapstelenpesto voor circa 1 dl:

Pureer 1 bosje raapstelen met 3 ansjovisfilets, 25 g grofgehakte walnoten en 1 teentje knoflook in een vijzel of keukenmachine tot een korrelige pasta. Schenk er 2-4 el olijfolie bij. Voeg 30 g geraspte Parmezaanse kaas en zout en peper naar smaak toe. Serveer op (geroosterd) brood.

Pasta met Aubergine, champignons en verse tomatensaus



Ingrediënten: (2 a 3 pers)

1 aubergine
8 niet te grote tomaten
250g champignons
1/2 bouillonblokje
1 ui
1 teentje look
250g pasta (hier gnocchi)
olijfolie
geraspte parmezaan
ev. basilicumblaadjes
peper, zout
rozemarijn, tijm, oregano

Bereiding:

Snij de aubergine doormidden in de lengte en snij dan in maantjes. Bestrooi met zout en peper en bak goudbruin in een pan met olie. Laat nadien verder sudderen op een zacht vuur. Snij de tomaten in stukjes. Snipper de ui en look en fruit deze. Voeg de tomaten toe en bak 5 minuten. Voeg zout, peper en de verkruimelde bouillon toe. Kruid met 1 tl oregano, 1/2 tl tijm en 1/2 tl

rozemarijn. Kook de pasta volgens de aanwijzingen. Voeg de aubergines bij de tomaten en laat 10 minuten sudderen. Snij de champignons in stukken en laat nog 10 minuten sudderen. Dien op met parmezaan en basilicum.

MEDEDELINGEN

Eerste lammetjes geboren op de Viermarken. De lente is in aantocht!!



Deze week zijn er maar liefst 8 lammetjes geboren op de onze boerderij. Er zullen er nog vele volgen. Binnenkort kunt u ze buiten in de wei bewonderen.

Let op: Afzeggen pakket:

Afzeggen van het pakket: Vóór 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!!

