

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van donderdag 4 april 2019

### SAMENSTELLING PAKKET WEEK 14

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Radijs/Veldsla
2. Raapstelen
3. Koolrabi
4. Witlof

### RECEPTEN

#### Lasagne met zalm en koolrabi



#### Ingrediënten (4 pers)

2 koolrabi's, geschild in dunne reepjes  
2 uien, gesnipperd  
20 g boter  
2 eetlepels bloem  
600 ml melk  
300 ml slagroom  
3 el citroensap  
2 el verse dille  
12 voorgekookte lasagnevellen  
400 g gerookte zalm, in plakjes  
100 g jong belegen kaas, geraspt

#### Bereiding:

Fruit de ui in de boter. Roer de bloem erdoor. Voeg onder voortdurend roeren de melk en room toe. Breng met zout, peper en citroensap goed op smaak. Laat de saus 10 minuten zachtjes koken. Voeg de dille toe. Leg de reepjes koolrabi even in kokend water en laat uitlekken. Verdeel wat van de saus over de bodem van een ovenschaal. Leg hierop 4 lasagnevellen, daarop reepjes koolrabi

en plakjes zalm. Verdeel hierover weer saus en vervolgens opnieuw lasagnevellen, koolrabi en zalm. Voeg de resterende 4 lasagnevellen en de rest van de saus toe. Bestrooi met kaas en bak de lasagne onafgedekt 40-50 minuten in de oven op 180-200 °C.

#### Salade van veldsla, radijs en avocado



#### Ingrediënten: (4 p)

1 avocado  
1 bosje radijs  
1 tl dijnosterd  
1 tl suiker  
3 el witte wijn-azijn  
5 el olijfolie  
1 zak veldsla  
zout en peper

#### Bereiding:

Snij avocado in smalle partjes en radijsjes in dunne plakjes. Maak de dressing van mosterd, suiker, azijn en olie, maak op smaak met zout en peper. Meng met 1 zak veldsla en meng voorzichtig avocado en radijs door de salade.

### MEDEDELINGEN

#### Zondag 7 april: Theeschenkerij Oldenhof geopend!!



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](mailto: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](mailto: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!!

