

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van donderdag 11 april 2019

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 15

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Paksoi
2. Venkel
3. Chioggia biet
4. Waspeen
5. Spinazie en radijs + bieslook

RECEPTEN

Carpaccio van Chioggia biet



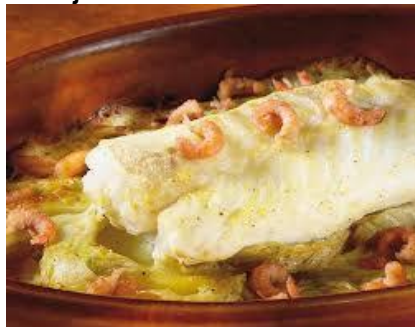
Ingrediënten (2 pers)

3 grote chioggia bieten
een handvol raapstelen of rucola
een handje walnoten, fijngehakt
buffel mozzarella
sap en rasp van een halve citroen
olijfolie, van goede kwaliteit
peper & zout

Bereiding:

Spoel de bieten grondig af en verwijder eventueel achtergebleven resten aarde. Snijd de bieten in dunne plakjes of gebruik hiervoor een kaasschaaf. Verdeel de plakjes biet dakpansgewijs over een bord en verdeel hierover de sla, walnoten, buffel mozzarella en citroenrasp. Breng op smaak met peper en zout. Meng het sap van een halve citroen met wat olijfolie tot een dressing en verdeel deze over de carpaccio.

Kabeljauw met venkel uit de oven



Ingrediënten: (2 p)

300 gram gefileerde kabeljauw
1 grote venkel
20 gram boter
1 eidooier
1/1/2 dl melk
1 theelepel maizena
Zout en peper
3 eetlepels broodkruim
3 eetlepels fijngeraspte belegen
Goudse kaas.

Bereiding:

Spoel de filets onder stromend koud water af. Maak de vis droog met keukenpapier. Maak de venkel schoon. Verwijder eventueel de buitenste bladscheden en hol de venkel aan de onderzijde uit. Snijd de venkel in vieren en vervolgens in smalle reepjes. Kook de reepjes 6 minuten in licht gezouten water. Laat ze daarna uitlekken. Beboter een ovenvaste schaal. Verdeel de helft van de venkel over de bodem. Leg de in smalle reepjes gesneden vis erop en dek alles af met de rest van de venkel. Klop eidooier, maizena en melk los. Voeg peper en zout toe. Schenk het mengsel over het gerecht. Strooi er daarna het mengsel van broodkruim en kaas over. Leg er hier en daar een flintertje boter op. Plaats de schaal in het midden van de tot 225 graden voorverwarmde oven. Zodra zich op het gerecht een fraai goudbruin korstje heeft gevormd, kan het worden opgediend.

MEDEDELINGEN

Lammetjes gaan de wei in!!



Dit jaar zijn er op de Viermarken maar liefst 18 lammetjes geboren!! 9 oitjes en 9 rammetjes. Ze mogen deze week eindelijk met hun moeders de wei in.

Binnenkort zijn ook de waterbuffels weer buiten.

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!!

