

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van donderdag 2 mei 2019

### SAMENSTELLING PAKKET WEEK 18

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. **Ratatouille:**  
Aubergine, Courgette, Tomaat, ui en knoflook
2. Groene asperges
3. Spitskool
4. Prei

### RECEPTEN

#### Ratatouille



Is een Frans groentegericht. Ratatouille betekent in het Frans letterlijk "vaak omroeren"

#### Ingrediënten (4 pers):

1 aubergine  
1 dl olijfolie  
2 courgettes  
1 theelepel verse tijmblaadjes  
1 ui  
1 eetlepel gehakte peterselie  
1 rode paprika  
1 grote teen knoflook  
1 blik (400 gr) gepelde tomaten  
zout  
peper uit de molen

#### Bereiding:

Was de courgettes en de aubergine en snijd de steelaanzet weg. Snij ze in dobbelstenen. Pel de ui en de knoflook en snipper deze grof. Halveer de paprika, verwijder zaadjes en zaadlijsten en snij het vruchtvlees in reepjes. Verhit 3 - 4 eetlepels olijfolie in een pan en fruit hierin de ui,

knoflook en aubergine ca. 5 minuten. Voeg de courgette en de paprika toe. Smoor alles omscheppend 5 minuten tot de groenten glazig beginnen te worden. Voeg de tomaten uit blik met het vocht toe en breng het geheel op smaak met zout, peper en tijm. Laat de ratatouille onder zo nu en dan omroeren, 15 minuten stoven. Roer de gehakte peterselie en de rest van de olijfolie erdoor.

Serveer de ratatouille warm als groentegericht met stokbrood, of als garnituur bij gekruide gerechten.

#### Penne met groene asperges en ricotta



#### Ingrediënten: (2 pers:)

150 g volkorenpenne  
250 g verse groene asperges  
25 g pijnboompitten  
1 teen knoflook  
1 el olijfolie  
125 g ricotta (verse kaas)  
2 tomaten  
2 bosuien  
25 g Grana Padano

#### Bereiding:

Kook de penne volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar. Breek ondertussen de onderkant van de asperges en snijd de asperges in stukken. Kook de asperges 2 min., spoel af onder koud water en laat in een vergiet uitlekken. Rooster in een droge koekenpan met antiaanbaklaag de pijnboompitten lichtbruin en laat afkoelen. Snijd de knoflook fijn. Verhit de olie in een wok en fruit de knoflook 2 min. Voeg de

asperges toe en bak al omscheppend op matig vuur 5 min. Roer ondertussen de ricotta door de penne en breng op smaak met peper en zout. Snijd de tomaat in plakjes en de bosui in ringetjes. Verdeel de tomaat over borden. Schep de penne en asperges erop. Garneer de pasta met de bosui, pijnboompitten en geraspte kaas.

### MEDEDELINGEN

#### Mei-agenda:

**Zondag 19 mei:** Plantjesmarkt op Boerderij Oldenhof en tevens Theeschenkerij open!

**Donderdag 30 en vrijdag 31 mei** zijn wij i.v.m. Hemelvaart gesloten en dus zijn er in week 22 geen groentepakketten.

#### 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](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!!

