

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van donderdag 9 mei 2019

### SAMENSTELLING PAKKET WEEK 19

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Bloemkool
2. Zoete Aardappel
3. Spinazie
4. Eikenbladsla + radijs
5. Cherry-tomaatjes

### RECEPTEN

#### Stamppotje van Zoete aardappel, Spinazie en Chorizo



#### Ingrediënten (2 pers):

200 gram aardappel  
1 grote zoete aardappel  
300 gram verse spinazie  
150 gram chorizoworst  
pijnboompitjes  
20 gram roomboter  
peper en zout

#### Bereiding:

Schil de aardappelen (de normale en de zoete) snijd het in blokjes en kook het in een laagje heet water gaar. (dit duurt 10 tot 15 minuten) Verwarm een beetje olie in een koekenpan of wok en bak de spinazie hier in gaar. Rooster in een droge koekenpan (zonder boter of olie) de pijnboompitjes. Snijd de chorizo in blokjes. Giet de aardappelen af maar houdt een kopje apart. Breng de aardappelen op smaak met peper en zout, voeg een klontje boter toe en een beetje van het kookvocht en stamp dit door elkaar. Roer de

spinazie en blokjes chorizo door de stamppot en top de stamppot van zoete aardappelen af met pijnboompitjes.

#### Vegacurry met bloemkool en erwten



#### Ingrediënten: (4 pers):

3 el rijstolie  
4 el gemalen kokos  
2 uien (gesnipperd)  
2 tenen knoflook  
3 cm verse gember  
2 tl gemalen koriander  
1 tl kurkuma  
2 kruidnagels  
1 tl paprikapoeder  
1 blik kokosmelk  
1 bloemkool  
½ pak tuinerwten

#### Bereiding:

Verhit 1 el olie in een wok en roerbak de kokos in 3 min. goudbruin. Schep in de beker van de staafmixer. Verhit opnieuw 1 el olie in de wok en fruit de ui en knoflook 4 min. Snijd de gember in stukjes. Pureer de kokos, ui, knoflook, gember, koriander, geelwortel, kruidnagels, paprikapoeder, peper en eventueel zout met de staafmixer tot een pasta. Verhit de rest van de olie en roerbak de currypasta 3 min. Voeg de kokosmelk toe en breng aan de kook. Voeg de bloemkool toe en laat 15 min. op laag vuur koken. Voeg de laatste 4 min. de tuinerwten toe. Lekker met notenrijst en geroosterd amandelschaafsel.

### 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: 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!!

