

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van donderdag 16 mei 2019

### SAMENSTELLING PAKKET WEEK 20

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Paksoi
2. Witte asperges
3. Regenboogpeen
4. Rabarber
5. Kropsla

### RECEPTEN

#### Zalmpakketjes met asperges en witte kaas



#### Ingrediënten (4 pers):

500 g witte asperges  
250g cherry tomaatjes  
1 rode ui  
1 el Griekse olijfolie  
½ el rode wijnazijn  
1 el mediterrane kruiden  
300 g zalmfilet  
100 g witte kaas

#### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil de asperges rondom met een dunschiller vanaf vlak onder het kopje naar beneden en verwijder de houtachtige onderkant. Kook de asperges 5 min. Neem ze met een schuimspaan uit de pan. Halveer ondertussen de tomaten en snijd de ui in flinterdunne halve ringen. Schep om met de olie, azijn, kruiden, peper en eventueel zout. Snijd de zalm in 4 gelijke stukken. Neem 4 vellen bakpapier. Verdeel hierover de asperges, zalm en het tomaten-

uimengsel en bestrooi met peper. Verkruiemel de witte kaas erover. Vouw het bakpapier losjes dicht tot pakketjes (en papillotte). Leg op een bakplaat en bak de pakketjes ca. 15 min. in het midden van de oven. Verdeel de pakketjes over 4 borden en serveer. Vouw de pakketjes aan tafel open.

#### Roergebakken Paksoi



#### Ingrediënten: (4 pers):

375 g paksoi  
1 teentje knoflook  
1 cm verse gemberwortel  
1 el olijfolie  
100 ml groentebouillon  
1 tl maizena  
1 el kraanwater  
½ sesamololie

#### Bereiding:

Was de paksoi en snijd de baladeren en stelen in plakjes van 2 cm. Houd het groen en de stelen apart. Pers de knoflook, schi de gember en snijd fijn. Verhit de olie in een wokpan. Roerbak de knoflook, gember en paksoistelen 5 min. Roerbak het paksoigroen 3 min. mee. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook. Roer de maizena os en schep met het water door de paksoi. Roer tot het vocht licht is gebonden. Druppel de sesamololie erover.

### MEDEDELINGEN

#### Mei-agenda:



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

Van 12 tot 17 uur

**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!!

