

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van donderdag 23 mei 2019

### SAMENSTELLING PAKKET WEEK 21

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Bosbiet
2. Broccoli
3. Rode Bataviasla
4. Mini-paprika's
5. Komkommer
6. Rucola op pot

### RECEPTEN

#### Farfalle met pesto, Broccoli en gerookte kipreepjes



Ingrediënten (4 pers):

65 g pijnboompitten  
300 g farfalle  
800 g broccoli  
200 g zuivelspread  
150 ml kraanwater  
90 g pestospread (bakje AH)  
200 g gerookte kipreepjes

#### Bereiding:

Breng een pan ruim water aan de kook. Verhit ondertussen een koekenpan zonder olie of boter en rooster de pijnboompitten op middelhoog vuur in 3 min. goudbruin. Laat afkoelen op een bord. Voeg als het water kookt de pasta en eventueel zout toe en kook de pasta in 10 min. beetgaar. Snijd ondertussen de broccoli in roosjes. Schil de stronk met een dunschiller en snijd in stukjes. Voeg de laatste 5 min de broccoli toe aan de pasta. Verwarm ondertussen de zuivelspread met het water in de hapjespan. Roer de pestospread

erdoor en breng op smaak met peper en zout. Giet de pasta en broccoli af. Voeg de pasta en broccoli samen met de kip toe aan de zuivelpestospread en meng door elkaar. Verdeel de pasta over diepe borden en bestrooi met pijnboompitten

#### Gerookte kipsalade met Rucola en tomaat



Ingrediënten: (1 à 2 pers):

50 gram gerookte kip  
50 gram rucola  
1 tomaat  
1 tl pesto  
1 tl mayo  
scheutje olie  
1 bosui  
snufje peper en zout  
1-2 eieren

#### Bereiding:

Zet een pannetje water op en kook de eieren. Meng in een bakje een scheutje olie, de pesto en de mayo en klaar is je 'sausje'. Snijd de gerookte kip in blokjes net zoals de tomaat. De bosui snijd je in ringen. Verdeel de rucola over een diep bord en verdeel hier ook de tomaat, bosui, de tomaat, het 'sausje' overheen. Breng het geheel op smaak met zout en peper. Snijd de eieren in plakjes en verdeel deze ook over de salade. Serveren met een stokbroodje.

### MEDEDELINGEN

#### Let op:!!!

**Volgende week (week 22) zijn er géén groentepakketten.**

**De winkel is op donderdag 30 mei en vrijdag 31 mei gesloten!!**

#### Lakenvelder koeien bij de Oldenhof



In het weiland tegenover Boerderij Oldenhof aan de van Heeksbleeklaan zijn een tiental Lakenvelder koeien te bewonderen. Een schitterend gezicht. Ook onze Waterbuffels staan inmiddels lekker in de wei.

#### Let op: Afzeggen pakket:

**Afzeggen van het pakket: Voor maandag i.v.m. onze planning en eventuele 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!!

