

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van donderdag 6 juni 2019

### SAMENSTELLING PAKKET WEEK 23

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Andijvie
2. Bindsla
3. Paksoi Shanghai
4. Peulen
5. Worteltjes

### RECEPTEN

#### Andijviesalade met oude kaas



**Ingrediënten:** (4 pers)

- 4 eieren
- 1 struik andijvie
- 1 ciabatta (brood)
- 4 el olijfolie
- 1 teen knoflook (gehalveerd)
- 100 g oude kaas (3 jaar gerijpt)
- 1 rode ui (in dunne ringen)
- 1 bakje Zaanse dressing mosterd honing (90 ml)

#### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 °C. Kook de eieren in 7 min. bijna hard. Laat schrikken onder koud stromend water, pel en snijd in kwarten. Snijd de harde onderkant van de andijvie. Was de bladeren, dep droog en scheur in grove stukken. Snijd het brood in de lengte in 4 plakken en besprenkel met de olie. Rooster ca. 8 min. in de oven. Wrijf erover met de knoflook. Schaaf grote krullen van de kaas. Meng de andijvie, ui en dressing in een kom.

Verdeel over 4 borden en garneer met het ei en de kaas. Serveer met het brood.

#### Peultjes met rundvleesreepjes en een Thaise dressing



**Ingrediënten:** (2 p)

- 200 g peultjes
- 150 g biefstuk
- 1 stengel sereh (citroengras)
- ½ limoen
- 1 eetlepel vissaus
- ½ eetlepel vloeibare honing
- 2 eetlepels olie
- ½ zakje verse koriander (à 15 g)
- ½ theelepel zout

#### Bereiding:

Peultjes schoonmaken en wassen. Biefstuk in dunne reepjes snijden (ca. 4 cm lengte). Buitenste schil van sereh halen en stengel in heel dunne ringetjes snijden. Limoen uitpersen. In pan met kokend water peultjes ca. 2 minuten koken en afgieten. In kommetje 1 eetlepel limoensap, vissaus, honing en 1 eetlepel olie tot dressing kloppen. Korianderblaadjes van steeltjes halen en iets fijnhakken. In wok rest van olie verhitten. Biefstukreepjes op hoog vuur al omscheppend bruinbakken. Zout en 1 eetlepel sereh toevoegen en ca. 1 minuut meebakken. Peultjes toevoegen en al omscheppend mee verwarmen. Overdoen in schaal. Dressing erover sprenkelen en bestrooien met koriander. Serveren met jasmijnrijst of naan (plat brood).

### MEDEDELINGEN

**Ze zijn er weer: Heerlijke biologische Aardbeien uit onze tuin!!**



**Biologisch Vlees in onze winkel:**

- BBQ-pakketjes!!
- Gehaktballen
- Rundergehakt
- Worstjes
- Kipfilets en Kippenbouten
- En nog veel meer...

**Let op: Afzeggen pakket:**

**Afzeggen van het pakket: Voor 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!!

