

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van donderdag 13 juni 2019

### SAMENSTELLING PAKKET WEEK 24

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Sla v. eigen land
2. Roma tomaten
3. Bietenmix v.eigen land
4. Peulen/Doperwtten/ Capucijners
5. Bosui

### RECEPTEN

#### Peultjes en doperwtensalade



**Ingrediënten:** (4 pers)

2 handenvol verse doperwtten  
400 gram peultjes en/of sugarsnaps  
Bosje munt  
2 citroenen  
4 el olijfolie  
2 bos-uitjes  
1 zakje waterkerssla of veldsla  
1 bakje rucola of tuinkers  
200 gram feta verkruimeld  
Geroosterd brood

#### Bereiding:

Maak de verse doperwtten, peultjes en/of sugarsnaps schoon, doe ze in een hittebestendige kom en vul die tot de rand met kokend water. Blancheer de groenten ongeveer 3 minuten, giet

ze af en laat ze goed uitlekken. Houd apart. Hak voor de dressing de muntblaadjes fijn. Knijp de citroenen uit boven een kleine kom, voeg de olie toe samen met de gehakte munt en meng goed. Snijd de lente-ui in dunne ringetjes. Verdeel de waterkers- of veldsla over 4 kommen, gevolgd door de peultjes, sugarsnaps, doperwtten en rucolacress (of tuinkers). Bestrooi de salade met de lente-ui, verkrumel de feta erover en bedruppel met wat van de citroen-munt dressing. Serveer samen met de rest van de dressing en eventueel wat geroosterd brood.

#### Tomatensoep met Roma tomaten uit de oven



**Ingrediënten:** (2 p)

500 gram lekker rijpe roma tomaten  
2 uien  
2 teentjes knoflook  
2 takjes rozemarijn  
2 takjes tijm  
1 klein blikje tomatenpuree  
Zout en peper  
Olijfolie  
2dl runderbouillon (zelfgemaakt of evt met bouillonblokjes)  
Handje basilicum  
Scheutje kookroom

#### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden  
Snijd de uien in halve ringen en snijd de knoflook in plakjes  
Leg de uien en knoflook op een bakplaat die bedekt is met bakpapier  
Snijd de tomaten door de helft en leg met de snijkant naar beneden op de uien. Besprenkel de tomaten met olijfolie. Leg de takjes tijm en rozemarijn op de tomaten en zet in de oven voor ongeveer 30 minuten

Haal de tomaten uit de oven en laat even wat afkoelen. Haal nu de velletjes van de tomaten. Doe een klein scheutje olie in een pan en zet op het vuur. Voeg 1 klein blikje tomatenpuree toe en "bak" de tomatenpuree al roerend met een houten lepel (dit is om de tomatenpuree te ontzuren)  
Voeg vervolgens de tomaten en uien uit de oven toe en ongeveer 2dl bouillon. Blender nu met een staafmixer alles fijn. Eventueel nog wat extra bouillon toevoegen mocht de soep te dik zijn. Naproeven en zo nodig nog wat peper toevoegen  
Neem een handje basilicum en doe in een keukenmachine. Giet er een scheutje kookroom bij en blender glad  
Schep de soep in een bord en doe er een schep basilicum room op.

### MEDEDELINGEN

**Open Dag Boerderij de Viermarken op Zondag, 16 juni 2019**

Van 12.00 tot 17.00 uur

#### 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!!

