

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van donderdag 22 aug 2019

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 34

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

Regenboog bospeen
Andijvie
Bieten mix
Pattison + Courgette
Rode uien
Kolakruid

RECEPTEN

Cola siroop

Dit heb je nodig:

- 200 ml water
- een groot stuk biologische gemberwortel, geraspt
- twee flinke eetlepels vanille bourbon
- twee eetlepels ceylon kaneelpoeder
- twee eetlepels stevia
- twee flinke eetlepels suiker
- twee anijs (ster)
- Enkele takjes verse munt
- enkele takjes colakruid
- enkele takjes sinaasappel-tijmkruid

Bereidingswijze:

Doe alle ingrediënten in een steelpannetje en breng onder voortdurend roeren aan de kook. Zodra alles aardig kookt, de pan van het vuur halen. Zet een kom en zeef klaar en zeef de massa, vang de siroop op. Giet over in een fles en laat afkoelen.

Bewaar de siroop na afkoeling in de koelkast. Verdun een klein beetje siroop met water.

Regenboogpeen ovenshotel met merguez worstjes en kippenvleugeltjes

Ingrediënten:

1 kg regenboog peen
1 grote of 2 kleine zoete aardappels
4 aardappels
1 ui
2 rode uien
500 gram kerstomaatjes
rozemarijn
tijm
2 teentjes knoflook
Peper en zout
4-6 merguez worstjes
500 gram kippenvleugeltjes
Olijfolie

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Schil de wortels en de zoete aardappel en snij ze in stukken, Verdeel deze over de bakplaat. Snij de aardappels en de uien in parten en doe ze bij de wortels. Ris een paar takjes tijm erboven en strooi met zout en peper naar smaak. Schaaf de knoflook of doe ze door de pers. Giet er nu ongeveer 4 eetlepels olijfolie over en meng alles goed. Kruid de kippenvleugeltjes en steek deze er samen met de worstjes en 2 takken rozemarijn tussen. Schuif de bakplaat in het midden van de oven en laat dit ongeveer 30 tot 45 minuten bakken. Het ligt er een beetje aan hoe groot je plaat is en hoe vol deze ligt. Je kan het beste een stukje wortel nemen om te testen. Verdeel er de laatste 5 min de kerstomaatjes over zodat deze warm kunnen worden.

MEDEDELINGEN

Er zijn weer volop zijn gele en rode uien van eigen land.
De laatste zonnebloemen.



Let op: Afzeggen pakket:
Voor maandag.
In verband met de inkoop.

Bij voorkeur per mail naar:
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

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!!

