

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van donderdag 5 september 2019

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 36

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Snij-of Sperziebonen
2. Tatsoi
3. Regenboogpeen
4. Snijbiet
5. Radijs/Rammenas bos
6. Extra van eigen land

Ook deze week zijn alle groenten afkomstig uit onze eigen biologische moestuin!!

RECEPTEN

Pasta met Snijbiet en Room



In dit recept voor 4 personen combineer je de aardse smaak van Snijbiet met het zachte van de slagroom. De slagroom voeg je aan het einde toe en zo heb je meteen een lekkere saus voor over de pasta. Door de kleuren van de snijbiet ziet het er ook nog eens prachtig uit.

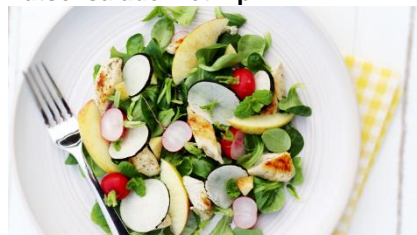
Ingrediënten: (4 pers)

600 gram snijbiet
300 gram pasta
1 grote ui (grof gesneden)
2 tenen knoflook (geperst)
250 milliliter slagroom
olijfolie
peper
zout
stuk kaas om te raspen

Bereiding:

Zet een pan water op voor de pasta. Was de snijbiet. Snijd de stelen van de snijbiet in kleine stukjes van een halve centimeter en bewaar het apart. Snijd het blad grof en bewaar het apart. Verwarm een pan met dikke bodem. Doe er een scheutje olie in en bak de ui tot het glazig is. Voeg nu de knoflook toe. Doe de pasta in de pan met kokend water. Voeg de snijbiet stelen toe en bak het 3 minuten mee. Voeg nu het blad toe en bak het nog een minuut of 5 of tot het zacht is. Zet het vuur hoog en giet de slagroom erdoor. Warm het geheel nog even goed door. Breng op smaak met peper en zout. Schep het snijbietmengsel door de afgegoten pasta. Roer goed en schep het op de borden. Rasp er kaas over en ... eet smakelijk!

Tatsoi salade met kip



Tatsoi, een Aziatische groente, kun je gebruiken om te roerbakken. De plant produceert malse, diepgroene blaadjes die ook rauw in salades kunnen worden verwerkt. Daarom deze tatsoi salade met kip, rammenas en radijsjes!

Ingrediënten: (4 pers)

500 g Tatsoi
1/2 rammenas
1 bosje radijsen
1 appel
1 bosje munt
4 kleine kipfilets

Voor de dressing

- olijfolie
- sap van een halve citroen
- witte wijn azijn
- peper en zout

Bereiding:

Snij 4 kleine kipfilets in plakjes, bak ze kort in wat olijfolie en zet apart. Was de tatsoi en doe in een kom. Spoel de rammenas, radijsjes en appel en snijd in stukjes of schijfjes. Meng onder elkaar en werk af met een dressing van wat olijfolie, sap van een halve citroen, witte wijn azijn en peper en zout. Voeg de kippenreepjes pas op het laatst toe en dresseer met munt voor een frisse toets.

MEDEDELINGEN

Wist u dat....?

Afzeggen van het groentepakket nu gewoon on-line kan via onze website!! www.viermarken.nl

Afzeggen van het pakket: Vòòr maandag i.v.m. onze winterplanning en inkoop.

Per mail kan ook 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

Gebruikte eierdozen

Helaas kunnen wij gebruikte eierdozen niet retour nemen om hygiënische redenen. Om duurzaamheid te bevorderen raden wij u aan ze bij Basisscholen af te geven. Die zijn er vaak heel blij mee!

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!!

