

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van donderdag 12 maart 2020

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 11

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Spinazie
2. Pompoenstukjes
3. Koolrabi
4. Wortelen eigen land

RECEPTEN

Frisse salade met koolrabi, appel en geitenkaas



Ingrediënten: (2 pers.)

- 1 koolrabi
- 1 appel elstar
- 50 g harde geitenkaas
- 50 g rozijnen
- 50 g zonnebloempitjes
- 2 el bladpeterselie
- Flinke scheut olijfolie
- Sap van 1 citroen
- Peper en zout

Bereiding:

Schil de koolrabi en snijd hem julienne (hele dunne reepjes) of rasp hem. Ik doe dat met mijn supersnelle keukenmachine! Doe hetzelfde voor de appel, maar deze mag je ongeschild laten. Laat even wat vocht weglopen door de koolrabi- en appelrasp in een zeef te doen, en rasp dan de geitenkaas erbij. Roer de rozijnen, zonnebloempitten, het citroensap en de olijfolie erdoor. Mix goed en breng op smaak met peper en zout. Maak af met de peterselie.

Pompoensoep met gember en wortel



Ingrediënten: (2 pers.)

- 1 pompoen
- 2 uien in kleine stukjes
- 1 winterwortel in kleine blokjes
- 2 tenen knoflook fijngesneden
- 5 cm verse gember fijngesneden
- 1 theelepel gemalen komijn
- 1 theelepel koriander
- 1 liter kippen of groentebouillon
- Olijfolie, beetje peper

Bereiding:

Schil de pompoen, snij in schijven en haal de pitjes er uit. Snij de pompoen vervolgens in gelijkmatige blokjes (3 bij 3 cm ongeveer) Zet een pan op het vuur en giet hier wat olie in. Voeg de fijngesneden ui en knoflook toe en bak rustig zonder de ui en knoflook te laten kleuren. Voeg vervolgens de fijngesneden gember, de komijn en koriander toe en roer even kort door. Doe de wortel en de pompoen erbij en giet hier een liter bouillon op. Breng aan de kook en laat koken tot de pompoen zacht geworden is (ongeveer 20 minuten). Pureer het geheel met een staafmixer tot een mooie soep en breng op smaak met wat peper. Garneer de soep af met wat kookroom en wat peterselie en eventueel wat geroosterde pompoen pitjes

MEDEDELINGEN

Eerste lammetjes geboren op de Viermarken. De lente is in aantocht!!



Afgelopen week zijn er weer 2 lammetjes geboren op de boerderij. Daarmee staat de teller voorlopig op 9. Er zullen nog vele volgen. De schapen en hun lammeren hebben nu nog wel rust nodig.

Binnenkort kunt u ze buiten in de wei bewonderen.

Let op: Afzeggen pakket:

Afzeggen van het groentepakket nu gewoon online kan via onze website!! www.viermarken.nl

Afzeggen van het pakket: Voor 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

WINKEL

Openingstijden boerderijwinkel:

Za/Zo: Gesloten
Ma: 13.00 – 16.30 uur
Di/wo/do/vrij: 08.30 – 16.30 uur
Bij mooi weer is ons **terras** geopend tot 16.00 uur!!

