

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van donderdag 19 maart 2020

### SAMENSTELLING PAKKET WEEK 12

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Andijvie
2. Courgette
3. Bietenmix
4. Bindsla
5. Cherry tomaatjes

### RECEPTEN

#### Andijvie uit de wok met spekjes



**Ingrediënten:** (4 pers.)

1 krop Andijvie  
1 Courgette  
80 gr Walnoten - ongezouten  
300 gr gerookte spekblokjes  
4 Uien  
4 tenen Knoflook  
2 tl Kerrie  
2 tl Peper  
20 gr Parmezaanse kaas - geraspt

#### Bereiding:

Snij de ui in halve ringen en de knoflook in plakjes.  
Bak de uien samen met de knoflook, de spekjes, kerrie en peper zachtjes glazig, je hoeft geen boter of olie toe te voegen.  
Snij intussen de andijvie in reepjes, was goed, en snij de courgette in dunne halve plakken.  
Voeg de courgette toe aan het uienmengsel en bak 3 minuten mee  
Voeg nu de helft van de andijvie toe en blijf roeren totdat de andijvie goed geslonken is.

Voeg nu de rest van de andijvie toe en roer er goed doorheen, maar zorg dat de andijvie nog een beetje knapperig blijft.

Verdeel over twee borden en strooi de walnoten en Parmezaanse kaas over de andijvie heen.

#### Salade met gekleurde bietjes en geitenkaas



**Ingrediënten:** (4 pers.)

150 g gemengde sla  
1 chioggiabietje  
1 rode biet  
1 gele biet  
1 sinaasappel  
1 grapefruit  
50 g walnoten  
80 g zachte geitenkaas  
3 el walnotenolie  
1 el witte balsamicoazijn  
1 tl honing  
Peper en zout

#### Bereiding:

Maak een dressing van de walnotenolie met de balsamicoazijn en de honing. Meng een deel hiervan door de gemengde sla. Verdeel de gemengde salade over een grote schaal of 4 bordjes. Schil de gekleurde bietjes met een dunschiller en snijd ze met de mandoline in dunne plakjes. Verdeel de rauwe bietjes over de salade. Schil de sinaasappel en de grapefruit en snijd de partjes eruit. Voeg deze bij de bietjes. Rooster de walnoten kort in een droge koekenpan en voeg ze bij de salade. Verkrumel tot slot de geitenkaas over de salade. Drizzle de overgebleven dressing er overheen. Serveer meteen.

### MEDEDELINGEN

#### Het Corona virus:

Wegens het Corona virus is de winkel voorlopig gesloten tot 6 april.

Groentepakket klanten kunnen uiteraard wél, net als anders, hun pakket gewoon ophalen op donderdag en vrijdag in de winkel.

We vragen u vriendelijk uitsluitend met pin te betalen, liefst contactloos. Lukt dit niet, dan mag het ook op rekening.

Afzeggen van het groentepakket nu gewoon online kan via onze website!! [www.viermarken.nl](http://www.viermarken.nl)

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

Per mail kan ook 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:	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!!

