

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van donderdag 26 maart 2020

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 13

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Broccoli
2. Punt Paprika
3. Prei
4. Venkel
5. Kastanje champignons

RECEPTEN

Tagliatelle met tomaten, venkel en paprika (vegetarisch)



Ingrediënten: (4 pers.)

olijfolie
2 venkel in stukken van 1 à 2 cm
2 rode paprika's, in stukken van 1 à 2 cm
2 teentjes knoflook, in dunne plakjes
1 scheut witte wijn
1 pakje Alpro soya Reepjes licht gekruid
1 blik gepelde tomaten
50 g groene olijven gehalveerd
500 g verse tagliatelle
250 g cherrytomaatjes gehalveerd
1 eetlepel verse oregano (of 1 theelepel gedroogde oregano)

Bereiding:

Verwarm een koekenpan met ruim olijfolie en voeg de venkel, paprika en knoflook toe. Bak 5 minuten en voeg dan een scheut witte wijn toe. Voeg de

Alpro Soya Reepjes licht gekruid, de gepelde tomaten en de olijven toe en laat het geel 10 minuten op laag vuur pruttelen. Kook de tagliatelle 4 minuten in ruim kokend gezouten water. Voeg als laatste de kerstomaten en de oregano toe en draai het vuur laag. Giet de tagliatelle af en serveer samen met de saus. Besprenkel eventueel met olijfolie.

Risotto met kastanjechampignons



Ingrediënten: (4 pers.)

300 g risottorijst
500 g kastanjechampignons
1 sjalot
100 g parmezaanse kaas
1 glas witte wijn
1 liter warme bouillon
2 teentjes knoflook
Truffelolie
2 el gehakte peterselie
Olijfolie
Peper en zout

Bereiding:

Hak de peterselie fijn en rasp de parmezaan. Snipper de sjalot. Snij de champignons in kwartjes. Snipper de knoflook. Fruit de sjalot in olijfolie. Doe er de rijst bij en roer tot alle korrels glazig zijn. Blus met de wijn en roer (het best met een houten lepel) tot al het vocht opgenomen is. Schenk er een pollepel bouillon bij en roer. Werk verder tot zowat alle bouillon opgenomen is (± 20 minuten). Bak de champignons en de knoflook samen kort in 2 el olijfolie. Kruid met peper en zout. Bestrooi met peterselie. Meng de champignons en de parmezaan met

de risotto. Werk af met gehakte peterselie en truffelolie naar smaak.

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

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

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!!

