

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van donderdag 3 september 2020

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 36

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Tomatenmix
2. Paksoi
3. Krulandijvie of Sla
4. Pastinaak
5. Rode Basilicum op pot

RECEPTEN

Roergebakken Paksoi met rode peper, gember en knoflook



Ingrediënten: (4 pers.)

300 g paksoi
½ eetlepel arachideolie
3 tenen knoflook, fijngehakt
1½cm gemberwortel, fijngehakt
2 rode pepers, zonder zaad in dunne reepjes
2 eetlepels sojasaus

Bereiding:

Haal de bladeren van de paksoi van elkaar en snijd ze in de lengte door. Verhit de olie in een wok tot die heel heet is. Voeg de knoflook, gember, en peper toe en roerbak ongeveer 10 seconden, voeg dan de paksoi toe en bak totdat de bladeren bijna helemaal zacht zijn. Let goed op dat de knoflook niet verbrandt, dat gebeurt vrij snel. Voeg de sojasaus toe en roer door zodat de paksoi met de saus bedekt is. Serveer direct. Lekker met rijst.

Zoete aardappel Pastinaak stampot



Ingrediënten: (2 pers.)

1 appel
500 g zoete aardappels
1 grote of 2 kleine pastinaken
200 gram spekblokjes of reepjes
75 g rucola
50 g walnoten, grof gehakt
Peper en zout
Scheutje melk

Bereiding:

Schil de zoete aardappel en de pastinaak en snijd in stukjes. Breng een pan water aan de kook en voeg de pastinaak en zoete aardappel toe. Kook ongeveer 15 min. Bak ondertussen de spekjes krokant in een koekenpan en schil de appel en snijd in blokjes. Controleer met een vork of de aardappel en de pastinaak al gaar zijn. Giet ze af en doe ze terug in de pan. Stamp tot een fijne massa en voeg een beetje melk toe om het smeug te maken. Breng de stampot op smaak met een snuf peper en zout. Schep de appels, gebakken spekjes, walnoten en de rucola door de stampot en serveer direct.

MEDEDELINGEN

Lamsvlees van eigen lammeren:

- Lamsgehakt
- Lamskoteletten
- Lamslende
- Nek en schouderfilet
- Lamsrack
- Lamsbouten

Daarnaast is er ook weer volop kip, rund en varkensvlees te koop!

Beste pakketklant,

Helaas mogen wij i.v.m de hygiëne-regels geen eierdoosjes innemen. U kunt ze echter wel zelf hergebruiken door losse eieren bij ons in de winkel te kopen.

Ook basisscholen/kinderdagverblijven zijn doorgaans blij met eierdoosjes.

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

Afzeggen van het pakket: Voor maandag i.v.m. onze eventuele inkoop.

Per mail kan ook naar: winkel@viermarken.nl of telefonisch op telnr.: 053-4359572 bij [Mirjam Janse](mailto:Mirjam.Janse@viermarken.nl). 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

Let op: Openingstijden winkel gewijzigd!!

Openingstijden boerderijwinkel

Za/Zo/Ma:	Gesloten
Di en Wo:	13.00 – 16.30 uur
Do en Vr:	08.30 – 16.30 uur

