

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van donderdag 10 september 2020

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 37

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Snijbiet
2. Rode kool
3. Bietenmix
4. Zapallito (zomerpompoen)
5. Bieslook

RECEPTEN

Zomers Snijbietstamppotje



Ingrediënten: (4 pers.)

650 g jonge kruimige aardappels
400 g snijbiet
½ tl sinaasappelrasp
2 el sinaasappelsap
1 tl verse gember, geraspt
2 el crème fraîche
60 ml melk, opgewarmd

Bereiding:

Was de aardappels goed en snijd ze (ongeschild) in gelijke stukken. Kook ze met een beetje zout in 10 à 15 minuten gaar. Snijd het snijbietblad los van de stengel. Snijd het blad in grove stukken en de stengel in stukjes van 4 centimeter. Zet een vergiet op de pan met kokende aardappels. Leg in het vergiet de stukjes stengel en dek af met een deksel. Voeg na drie minuten het snijbietblad toe. Laat samen nog drie minuten stomen en zet apart. Giet de aardappels af als ze gaar zijn. Zet ze nog even terug op het vuur om ze

droog te stomen. Pureer de aardappels. Meng sinaasappelrasp, -sap, gember, crème fraîche, melk, boter en flink wat peper en zout door de aardappelpuree. Roer er als laatste de gestoomde snijbiet door. Lekker met zelfgemaakte slavinken.

Rode koolsla met honingdressing



Ingrediënten: (4 pers.)

½ rodekool (in reepjes)
2 peren (in partjes)
200 ml Griekse yoghurt
4 el ciderazijn
2 el verse bieslook (gesnipperd)
2 appels (in blokjes)
50 g walnoten (grof gehakt)
½ citroen (sap)
1 el honing
Peper en zout

Bereiding:

Snij de kool in reepjes. Blancheer ze 3 minuten in gezouten water. Laat ze schrikken in koud water. Vermeng ze met de ciderazijn. Laat afkoelen. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij ze in blokjes. Schil de peren, verwijder het klokhuis en snij ze in fijne partjes. Besprenkel het fruit met citroensap zodat het niet verkleurt. Hak de walnoten. Klop de yoghurt op met de honing en de bieslook. Breng op smaak met peper en zout. Doe de appels en de peren bij de kool. Vermeng met een paar eetlepels van de yoghurt. Werk af met de grof gehakte walnoten. Serveer de rest van de dressing er apart bij.

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*

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

