

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van donderdag 1 oktober 2020

### SAMENSTELLING PAKKET WEEK 40

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Prei
2. Bietenmix
3. Klimspinazie of Snijbiet
4. Vruchtgewas
5. Kruidenbosje en snoeppaprikaatjes

### RECEPTEN

#### Preistamppot met rauwe ham en ei



#### Ingrediënten: (4 pers.)

1 kg iets kruimige aardappelen  
600 g gesneden prei  
4 eieren  
200 g rauwe ham flinterdun  
20 g verse platte peterselie  
125 gram roomkaas knoflook & fijne kruiden

#### Bereiding:

Schil de aardappelen en kook ze in water met zout in 20 min. gaar. Kook de laatste 5 min. de prei mee. Kook ondertussen de eieren in 8 min. hard. Laat schrikken onder koud stromend water. Giet de aardappelen en de prei af en vang een kopje kookvocht op. Stamp de aardappelen en de prei fijn met de pureestamper. Snijd de rauwe ham in reepjes. Snijd de blaadjes van de peterselie fijn. Voeg de roomkaas, ham en peterselie toe en eventueel

wat kookvocht. Warm nog 3 min. door. Snijd de eieren in partjes. Serveer de stampot met het ei erop.

#### Geroosterde bietjes met tijm en feta



#### Ingrediënten: (4 pers.)

- 500 gram (gemengde) verse bieten
- 4 eetlepels olijfolie
- 3 theelepels komijnzaad
- 4 takjes tijm, de blaadjes
- 75 gram feta, verkruimeld
- 2 eetlepels vloeibare honing
- 1 limoen, het sap
- peper en zout

#### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 °C. Schraap de bieten en snijd ze in dunne partjes. Leg ze (eventueel gesorteerd per kleur) op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel de bieten met 3 eetlepels olijfolie, strooi het komijnzaad en de tijmblaadjes erover en breng op smaak met peper en zout. Rooster de bieten ca. 45 minuten in de voorverwarmde oven. Schep ze halverwege de baktijd een keer om. Houd bij gemengde bieten de kleuren uit elkaar. Leg de bieten na het bakken in een schaal. Meng de honing, het limoensap en de resterende eetlepel olijfolie en schenk dit over de bieten. Strooi de verkruimelde feta over het geheel. Presenteer de bietjes in een schaal op tafel.

### MEDEDELINGEN

#### Lamsvlees van eigen lammeren:

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

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 eventuele 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

**Let op: Openingstijden winkel gewijzigd!!**

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

