

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van donderdag 8 oktober 2020

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 41

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Andijvie
2. Palmkool/Boerenkool
3. Wortelen
4. Zoete aardappel
5. Jalapeño pepers

RECEPTEN

Plaataart met Zoete aardappel, geitenkaas en Jalapeño pepers



Ingrediënten: (4 pers.)

600 gram zoete aardappel
285 g pomodori al forno
2 tl Ketoembar gemalen koriander
2 tl gedroogde oregano
270 g vers bladerdeeg
150 g geitenkaas blanc 50+
1 jalapeño peper

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil de aardappelen en snijd in dunne plakjes van ½ cm. Laat de tomaatjes uitlekken, vang 2 el van de olie (per 4 personen) op. Meng de opgevangen olijfolie met de koriander, oregano, peper en eventueel zout. Meng door de aardappelen. Rol het bladerdeeg met een deegroller extra uit op een met bakpapier beklede bakplaat. Verdeel de aardappelplakjes dakpansgewijs over het bladerdeeg en verdeel de tomaatjes over de

aardappelplakjes. Verkruimel de geitenkaas erboven. Bak ca. 20 min. in het midden van de oven. Snijd het steeltje van de jalapeñopeper. Rol de peper tussen je handen zodat de zaadjes eruit vallen. Snijd de jalapeñopeper in ringetjes, strooi over de plaataart en serveer.

Vegetarische Thaise Curry met geroerbakte Palmkool



Ingrediënten: (4 pers.)

Thaise gele curry
Pandan rijst naar behoefte
400 ml kokosmelk
400 g gesneden Palmkool
250 g kastanje champignons
1 rode of gele paprika
375 g tofu
1 el kurkuma
2 tenen knoflook

Bereiding:

Snijd de tofu in blokjes en marineer hem met wat oosterse wokolie, fijngesneden knoflooktenen en de kurkuma. Laat even intrekken. Ontdoe ondertussen de palmkool van de dikke nerf en snijd in stukjes. Snijd de champignons in vieren en de paprika in repen of stukjes. Roerbak de tofu totdat hij een krokant korstje krijgt. Voeg daarna de paprika, palmkool en champignons toe en roerbak even totdat de palmkool begint te slinken. Voeg de currypasta toe en na even goed roeren ook de kokosmelk. Laat zachtjes pruttelen. Kook ondertussen de rijst gaar. Lekker met een 'salade' van mango en komkommer.

MEDEDELINGEN

Biologische Soepkippen te koop!!

Daarnaast ook kipfilets, kippenbouten, kipdij

Rookworsten, rundergehakt, rundersaucijzen, slavinken, spekblokjes, runderstoofvlees en nog veel meer...

Lamsvlees van eigen lammeren:

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

Afzeggen van het groentepakket kan nu gewoon online 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/:	Gesloten
Ma/Di/ Wo:	13.00 – 16.30 uur
Do en Vr:	08.30 – 16.30 uur

