

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van donderdag 29 oktober 2020

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 44

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Prei
2. Rode kool
3. Knolselderij
4. Spruitjes
5. Tamme kastanjes

RECEPTEN

Oma's Spruitjes met tamme kastanjes



Ingrediënten: (4 pers.)

500 gram spruitjes
250 gram tamme kastanjes
1 stukje roomboter
Zout en nootmuskaat

Bereiding:

Kruis de kastanjes door op de top met een scherp mesje ze de schil kruisvormig in te snijden. Doe ze in een pannetje met water en kook de kastanjes drie kwartier. Maak de spruitjes schoon en doe die in een andere pan. Als de kastanjes gaar zijn, neem ze van het vuur spoel ze af met koud water en pel ze. Dit is een lastig en tijdrovend klusje. Helaas.

Als de kastanjes klaar zijn zet je de spruitjes op en laat ze maximaal 10 minuten koken. Giet ze af en doe er een klontje boter bij en de schoongemaakte kastanjes. Laat het geheel nog even stoven op laag vuur. Als je wil nog nootmuskaat toevoegen.

Een heerlijk gerecht dat mijn moeder (1934) in de winter bij feestelijke gelegenheden als bijgerecht maakte

Rode kool stampot



Ingrediënten: (4 pers.)

800 gr aardappelen, kruimig
400 gr verse rode kool, dun gesneden
3 appels
2 kruidnagels
1 grote winterpeen, geraspt
Snufje kaneel
100 ml melk
1 ui, fijn gesnipperd
Peper en zout
Verse blaadjes peterselie
1 eetl olie of boter

Bereiding:

Verhit de olie of boter in een pan en bak de ui licht bruin. Voeg de gesneden rode kool toe en breng deze op smaak met een snuf kaneel en roer de kruidnagels er door. Voeg na 5 min de wortel toe. Bak het groentemengsel nog 20 minuten door. Schil ondertussen de aardappels en kook deze in ca 20 min gaar. Schil de appels en snijd ze in blokjes, bak deze op het laatst nog kort mee met de rode kool en wortel. Giet de aardappelen af en stap ze samen met de melk tot een puree. Schep het rode kool mengsel er door en breng eventueel op smaak met wat peper en zout. Garneer met wat verse peterselie. Lekker met saucijsjes of vega balletjes.

MEDEDELINGEN

Volop pompoenen te koop !!



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: **Vóór 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/: Gesloten
Ma/Di/ Wo: 13.00 – 16.30 uur
Do en Vr: 08.30 – 16.30 uur

