

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van donderdag 19 november 2020

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 47

deze week vindt u de volgende
groenten in uw pakket:

1. Boerenkool/Palmkool
2. Spinazie òf Winterpostelein
3. Pompoen
4. Roma tomaten
5. Knoflook en pepers

RECEPTEN

Ribollita (Toscaanse soep)

Ingrediënten: (6 tot 8 pers.)

1 flinke bos Palmkool
4 rijpe tomaten
350 g gedroogde grote witte bonen
3 rode uien gesnipperd
6 teentjes knoflook fijngehakt
3 bleekselderijstengels in stukjes
3 winterwortels in stukjes
3 aardappelen in stukken
2 liter groentebouillon
Peper en zout

Bereiding:

Week de witte bonen de nacht ervoor en kook ze in een uur of meer gaar. Giet ze af, maar bewaar het kookvocht. Trek de cavolo nero bladeren van de bladnerf. Was het blad en snij ze, niet te fijn. Fruit de ui in een casserole, doe even later de knoflook erbij. En weer wat later de bleekselderij en stukken wortel. Even roerbakken en dan een flinke scheut bouillon erbij. Pureer de helft van de witte bonen in een voldoende hoeveelheid kookvocht. Doe dit bij de soep in wording. (Of eventueel een tweede, grote soeppan gebruiken.) Voeg bouillon en/of bonenkookvocht toe. Ribollita is een stevige soep, dus niet al te veel vocht. Doe de gehakte

tomaten in de soep. En de aardappelen. Voeg er een flinke snuf gedroogde of verse tijmblaadjes aan toe. En tenslotte de palmkoolbladeren. Laat ca. een uur koken op laag vuur. Totdat het geurig is. Op smaak brengen met peper en zout. Af laten koelen. De volgende dag weer aan de kook brengen. (Ribollita betekent opnieuw koken, herkoken.) In de soepborden een stuk brood leggen, de soep eroverheen schenken en wat olijfolie sprenkelen.

Pompoenovenschotel met zoete aardappel



Ingrediënten:

600 gram palmkool
250 gram Roma tomaatjes
250 ml slagroom
400 gram spaghetti
Handje pijnboompitten
1 citroen
4 teentjes knoflook
Peper en zout
Parmezaanse kaas

Bereiding:

Kook de spaghetti volgens de gebruiksaanwijzing. Verwijder de nerven van de bladeren (zoals bij boerenkool) en kook deze circa 5 minuten in gezouten water. Laat deze vervolgens uitlekken. Pel en pers de knoflook en kook deze samen met de slagroom 10 minuten op laag vuur. Pureer de kool samen met de slagroom. Verwarm de saus op en breng op smaak met geraspte Parmezaanse kaas, zout en peper. Rooster de pijnboompitten in een koekenpan en bak de Roma tomaatjes. Serveer de pasta met de Cavolo Nero saus, pijnboompitten en tomaatjes en besprenkel met wat citroensap. Eet smakelijk.

MEDEDELINGEN

Nieuwe pakket klanten Dinsdag:

Om de wachtlijst voor een groente pakket korter te maken hebben wij sinds vorige week een kleine groep mensen die hun pakket op dinsdagmiddag tussen 13 uur en 17.30 kan ophalen.

Beste nieuwe pakketklant,

Als u het pakket één of meerdere weken wilt overslaan, graag **vóór donderdag** afmelden via de website of via winkel@viermarken.nl

Wist u dat?:

Wij diverse nieuwe zelfgemaakte producten in onze winkel verkopen, waaronder:

- Heerlijk bereide stooftpeertjes
- Home made ketchup
- Diverse nieuwe jams
- Heerlijke gebakjes

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

