

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van maandag 12 april 2021

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 15

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Snijbiet
2. Rode biet
3. Waspeen mix
4. Spitskool
5. Bieslook

RECEPTEN

Rode bietjes met rode ui, appel, zure room en bieslook



Ingrediënten(4 pers.)

400 gram gekookte rode bietjes, in kleine blokjes gesneden
1 eetlepel roomboter
1 middelgrote rode ui gesnipperd
1 appel (liefst Elstar), geschild, klokhuis verwijderd in kleine blokjes
Peper, zout
1 eetlepel blanke balsamicoazijn
2 eetlepels zure room
3 volle eetlepels gehakte bieslook

Bereiding:

Boter verhitten in een pan.
Ui hierin glazig bakken.
Blokjes appel even meebakken.
Gekookte bietjes in kleine blokjes toevoegen en mee verwarmen.
Op smaak maken met peper, zout en 1 eetlepel balsamicoazijn bianco.
Zure room erdoor roeren.
Op smaak maken met peper, zout en bieslook.

Snijbietpannenkoekjes



Ingrediënten:(5 pers.)

Pannenkoek beslag
600 gram snijbiet
250 gram ricotta kaas
250 gram Mascarpone kaas
200 gram Parmezaanse kaas
knoflook, peper en zout

Bereiding:

Snij de snijbiet klein en bak samen met twee teentjes knoflook in een pan met wat olie. Zorg dat het goed droog bakt, of verwijder later het vocht. Maak een mengsel van ricotta en mascarpone en de helft van de Parmezaanse kaas. Doe er peper en zout bij naar smaak. Meng vervolgens de afgekoelde snijbiet door dit mengsel en besmeer er de pannenkoekjes mee. Rol de pannenkoeken op en laat even afkoelen in de koelkast. En snij het vervolgens in plakken van circa 4 cm hoog. Zet de rolletjes naast elkaar in een ovenschaal en strooi er het restant kaas over. Even gratineren in een voorverwarmede oven en klaar !

MEDEDELINGEN

Wij hebben weer heerlijke Bio ijsjes van Sonneclær:

O.a.: Chocolade, mango-gember, aardbei-rabarber, Bounty, Framboos-rode peper, salted caramel, griekse yoghurt met walnoot en nog veel meer!!

Wilt u het pakket eens een weekje overslaan?

Dat is geen probleem en kan telefonisch, via de mail of website:

Dinsdagpakketklant: Graag afmelden voor donderdag.

Donderdagpakketklant: Graag afmelden voor maandag.

Lukt het niet om tijdig af te melden? Dan zijn wij helaas genoodzaakt om 50% van het pakket in rekening te brengen wij het gehele bedrag in rekening. Dat is natuurlijk super zonde! Wat daarom ook mogelijk is, is om een vriend of bekende eens te verrassen met uw verse groentepakket en deze het pakket af te laten halen wanneer u hiervoor zelf niet in de gelegenheid bent.

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.

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

