

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van maandag 3 mei 2021

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 18

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Raapstelen
2. Koolrabi
3. Pastinaak
4. Venkel
5. Purpercriss/Tuinkers

RECEPTEN

Koolrabi en komkommer



Ingrediënten (4 pers.)

- 500 gram koolrabi
- 3 el witte wijnazijn
- 150 g volle yoghurt
- 1 el grove mosterd in pot
- 1 komkommer
- 150 g tuinkers
- 4 el olijfolie extra vierge

Bereiding:

Schil de koolrabi's en rasp ze met een grove rasp. Meng de azijn, yoghurt en mosterd en breng op smaak met peper en zout. Voeg de koolrabi toe. Dek af met vershoudfolie en zet minimaal 30 min. in de koelkast. Snijd de komkommer met een scherp mes in zeer dunne plakjes, of gebruik een kaasschaaf of keukenmachine. Voeg toe aan de koolrabi en breng eventueel op smaak met peper en zout. Schep op een schaal, verdeel de waterkers erover en besprenkel met de olie. Serveer direct.

Pastinaak met rode ui



Ingrediënten: (4 pers.)

- 800 gram pastinaak
- 2 rode uien
- 2 tenen knoflook
- 4 takjes verse tijm
- 3 el traditionele olijfolie
- 1 el balsamicoazijn
- 1 tl vloeibare honing

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil de pastinaak en snijd in parten. Snijd de uien in parten en de knoflook fijn. Ris de blaadjes van de takjes tijm. Meng de pastinaak, ui, knoflook en tijm met de olie, azijn, honing, peper en eventueel zout. Verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat en rooster in het midden van de oven in ca. 25 min. gaar. bereidingstip Maak een dubbele hoeveelheid en gebruik de helft voor een lekkere soep. Voeg dan alleen nog 1½ liter groentebouillon toe en pureer alle ingrediënten (het gerecht is dan niet meer gluten- en lactosevrij). Je kunt de soep afgedekt maximaal 2 dagen bewaren in de koelkast. Warm op laag vuur op tot tegen de kook aan.

MEDEDELINGEN

Let op!!!

In verband met Bevrijdingsdag zijn de groentepakketten Donderdag 6 pas vanaf 13 uur af te halen. Vrijdag 7 mei kunt u gewoon vanaf 8.30 uur in onze winkel terecht.

Wij hebben weer heerlijke Bio ijsjes van Sonneclaeur:

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

