

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van maandag 14 juni 2021

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 24

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. (Bos)bieten eigen land
2. Peultjes/wortelen
3. Rucola sla met knop
4. Romaine sla
5. Meiraap of bieslook

Geachte klant,
Bovengenoemde groenten zijn onder voorbehoud en kunnen afwijken. Wij doen wekelijks ons uiterste best u een groentepakket te bieden van de meest verse groenten van eigen land. Soms vergt dit enige improvisatie.. Wij vragen uw begrip hiervoor.

RECEPTEN

Rucola met peultjes en pijnboompitten



Ingrediënten (4 pers)

400 gr peultjes
2 el pijnboompitten
3 el olijfolie
1 el balsamicoazijn
1 tl mosterd
peper, zout
100 gram rucola

Bereiding:

Maak de peultjes schoon en kook in 2-3 min beetgaar. Rooster de

pijnboompitten en laat afkoelen. Giet de peultjes af en spoel ze onder koud water. Laat goed uitlekken. Roer de dressing van olie, azijn, mosterd en peper en zout naar smaak. Schep de peultjes, de rucola en de pijnboompitten met de dressing door elkaar.

Bosbiet zomerbiet met feta



Ingrediënten:(4 pers.)

2 zomerbietjes (bosbiet) met loof
Olie
2 tenen knoflook, fijngesnipperd
200 gram fetakaas
Kijk bij combinatietips voor andere ingrediënten

Bereiding:

Snij de steeltjes en het loof van de bieten en bewaar ze. Kook de bieten in ongeveer 20 minuten gaar. Ze zijn gaar als je er makkelijk in kunt prikken. Laat ze wat afkoelen. Was de bladeren en steeltjes en snijd ze in stukjes. Haal het velletje van de bietjes (kijk uit wat je hierna aanraakt, want je handen worden hier erg rood van). Snijd de bieten en de feta in blokjes. Verhit in een pan wat olie en fruit hierin de fijngesnipperde knoflook. Voeg de bladeren en steeltjes toe en laat het even smoren. Voeg de bieten en fetakaas toe en verwarm het geheel.

Combinatietips

* Smaakt lekker bij gebakken aardappeltjes. * Probeer dit recept ook eens met een dressing van olijfolie, balsamico, zout en peper. Lekker met geroosterde pijnboompitten erbij. Dan ook lekker met couscous of quinoa.

MEDEDELINGEN

Er is weer volop vlees. BBQ-pakketjes, kip, rundergehakt, speklapjes, worstjes en nog veel meer.

Volop Biologisch Ijs in wel 15 smaken!!

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. 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

