

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van maandag 28 juni 2021

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 26

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Sla Variabel
2. Kapucijners/Doperwtten
3. Paksoi
4. Trostomaat/knoflook
5. Bosje snijbiet

Deze week zijn alle groenten afkomstig uit onze eigen moestuin. En daar zijn we trots op!!

RECEPTEN

Doperwtten met munt



Ingrediënten (4 pers.)

4 plakjes bladerdeeg
2 el olijfolie
½ courgette
3 lente uitjes
50 gram verse doperwtten
50 gram geitenkaas
6 blaadjes munt
Zout en peper naar smaak

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd dunne plakjes van de courgette, ik deed dit met behulp van een dunschiller. Snijd ook de lente-ui in dunne ringetjes. Leg op een bakplaat bekleed met bakpapier, 4 plakjes bladerdeeg. Prik met een vork in de bodem van ieder plakje, gaatjes. Let erop dat je dit in het midden doet, de bedoeling van

deze gaatjes is dat hierdoor het bladerdeeg niet te hard en/of te hoog gaat bladeren. Dit omdat de vulling in het midden komt. De randen willen we echter wel laten bladeren en mooi omhoog laten komen, prik hier dus geen gaatjes. Bestrijk ieder plakje bladerdeeg met wat olijfolie en verdeel de courgette over de plakjes bladerdeeg, houd ook hier weer de randen vrij. Verdeel nu de lente-ui en de doperwtten over de plakjes en brokkel de geitenkaas boven de taartjes. Snijd de muntblaadjes fijn er verdeel ook deze over de taartjes. Bestrooi eventueel met wat zout en peper en besprenkel als laatste met wat olijfolie. Plaats de bakplaat in de voorverwarmde oven en bak deze taartjes in 15 à 20 minuten gaar en goudbruin. Decoreer eventueel af met een blaadje munt

Pasta met jonge kapucijners en champignons



Ingrediënten:(4 pers.)

300 g volkoren penne rigate
2 uien
3 el traditionele olijfolie
1 bakje gesneden champignons
2 tenen knoflook
2 tl gedroogde salie
2 blikken tomatenblokjes
300 gram gedopte kapucijners

Bereiding:

Kook de penne volgens de aanwijzingen op de verpakking. Fruit de ui in 2 eetlepels olie goudbruin, schep de kastanjechampignons erbij en roerbak tot ze vocht loslaten. Voeg de knoflook, de salie, de tomatenblokjes en de kapucijners toe. Breng al roerend aan de kook en stook het geheel afgedekt 5 minuten. Breng op smaak met peper en zout. Giet de penne af en roer de rest van de olie erdoor. Doe de penne in 4

diepe borden en schep de saus met de kapucijners erop.

MEDEDELINGEN

Ze zijn er weer: Heerlijke biologische Aardbeien uit onze tuin!!



Er is weer volop vlees. BBQ-pakketjes, kip, rundergehakt, speklapjes, worstjes 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. 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

