

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van maandag 5 juli 2021

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 27

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Andijvie
2. Peulvrucht variabel
3. Sla
4. Koolrabi/meiraap
5. Komkommerkruid

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

RECEPTEN

Vegetarische spaghetti met andijvie en romige champignons



Ingrediënten (4 pers)

1 krop andijvie
400 gram spaghetti
1 uitje fijngesnipperd
1 teen knoflook geplet
250 g fijne champignons in kwartjes gesneden
1 glas droge witte wijn
2 dl room
Provençaalse kruiden
Peper en zout
Olijfolie
Gemalen Parmezaanse kaas

Bereiding:

Spoel de krop andijvie en snipper in grove maar eetbare stukken. Blancheer (kort garen) in gezouten water, en laat meteen daarna schrikken onder koud water. De

andijvie moet nog mooi fris en groen zien. Laat goed uitlekken. Breng ondertussen een ruime hoeveelheid gezouten water aan de kook en gaar de spaghetti volgens de instructies op de verpakking. Verhit een scheut olijfolie in een ruime/hoge pan. Fruit de gesnipperde sjalot met het geplette teentje look. Voeg de kwartjes champignon toe en laat even bakken. Blus dan met de witte wijn en voeg de room toe. Laat op een zacht vuurtje inkoken en breng op smaak met peper, zout en Provençaalse kruiden. Giet de pasta, eenmaal gegaard, af en meng net voor het opdienen onder de roomsaus met de uitgelekte andijvie. Werk af met wat vers gemalen Parmezaanse kaas. Smakelijk!

Wat is Komkommerkruid?



Van komkommerkruid kun je zowel de bladeren als de bloemen gebruiken in de keuken. Zorg er voor dat je vers kruid gebruikt, het liefst zo snel mogelijk na de oogst.

Komkommerkruid heeft een licht zoute, sappige smaak en hoeft niet perse gekookt te worden voordat je het gebruikt. Doe je dat toch, kook het dan pas op het laatst mee zodat het zijn smaak behoudt.

Meng het door rauwkostsalades of voeg het toe aan soepen en hutspot.
Komkommerkruid is ook heel lekker in combinatie met bieten en bonen.

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

