

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van maandag 26 juli 2021

### SAMENSTELLING PAKKET WEEK 30

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Tuinbonen/Snij of Sperziebonen
2. Sla of Andijvie
3. Chioggia bieten
4. Bospeen
5. Knoflook

**De samenstelling van het groentepakket kan afwijken van het bovengenoemde. We gaan voor hoogwaardige kwaliteit en dan kan het soms voorkomen dat we een groente van betere kwaliteit kiezen.**

### RECEPTEN

#### Zoete aardappel salade met Chorizo en Chioggia biet



#### Ingrediënten: (4pers)

- 2 grote zoete aardappels
- olijfolie
- 2 chioggia bieten
- 1 rode ui
- 2 knoflooktenen
- 1/2e chorizo
- flinke handvol cherry tomaatjes
- 2 citroenen
- scheut gember siroop
- 1 theelepel sambal naar keuze ten )
- 1 theelepel korianderzaad
- ongeveer 60 ml zonnebloemolie
- 

- 
- 

- kleine handvol geraspte kaas
- 2 kleine kroppen little gem of andere sla naar keuze
- peper en zout naar smaak

#### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius. Schil de zoete aardappel, snijd deze in blokjes en voeg deze toe aan een grote ovenschaal. Besprenkel de zoete aardappel met olijfolie, peper en zout. Bak de zoete aardappel ongeveer 10 minuten in de oven. Pel ondertussen de rode ui en snijd deze in halve ringen. Pel de knoflooktenen en snijd deze fijn. Verwijder eventueel het vel van de chorizo en snijd deze in redelijk dunne plakjes. Voeg na 10 minuten de chorizo, knoflook en rode ui toe aan de ovenschaal met zoete aardappel. Bak het geheel nogmaals 10 minuten in de oven. Zodra de zoete aardappel gaar is laat je het geheel afkoelen tot ongeveer kamertemperatuur. Schil de bieten en snijd deze in dunne plakjes, het makkelijkste kun je dit doen met snijmachine of mandoline. Als je deze niet hebt kun je ze het beste in dunne plakjes verdelen met een dunschiller, dit zal dan wel een stuk langer duren. Snijd de cherry tomaatjes door de helft en was eventueel de sla. Pers het sap uit 2 citroenen en meng dit samen met gember siroop, sambal en korianderzaad. Voeg dan langzaam zonnebloemolie toe terwijl je roert met een garde, op deze manier zal de olie en het citroensap mooi met elkaar vermengen. Breng de dressing op smaak met peper en zout. Meng de plakjes biet met de cherry tomaatjes, sla, limoen dressing, een handvol geraspte kaas en de inhoud van de ovenschaal. Serveer deze maaltijdsalade eventueel met brood, smakelijk!

### MEDEDELINGEN



**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](mailto: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

