

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van maandag 4 oktober 2021

### SAMENSTELLING PAKKET WEEK 40

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Gemengde bieten
2. Patisson of Sweet Dumpling
3. Venkel met loof
4. Sla variabel
5. Zappalito of rode peper

De samenstelling van het groentepakket kan afwijken van het bovengenoemde. Wij vragen hiervoor uw begrip.

### RECEPTEN

#### Gegratineerde Patisson uit de oven



**Ingrediënten:** (4 pers)

500 g patisson (klein of groot)  
2 dl crème fraîche  
1 soeplepel grove mosterd  
150 g geraspte Parmezaanse kaas  
snufje nootmuskaat  
2 eieren  
2 eidooiers  
zout en peper uit de molen

#### Bereiding:

Snijd een grote patisson in stukken; gebruik je een kleine, snijd die dan doormidden.  
Blancheer de patisson 1 minuut in zout

water en laat hem uitlekken.  
Verwarm de oven voor op 180C.  
Klop eieren en dooiers los met de crème fraîche, zout, peper, nootmuskaat en een deel van de kaas. Breng het mengsel verder op smaak met de mosterd.  
Leg de patissonstukken in een schaal. Giet het beslag erover en zet circa 15 minuten in de oven.  
Haal uit de oven en strooi de rest van de kaas erover.

#### Ovenschotel met venkel en zachte



geitenkaas

#### Ingrediënten:

2 preien  
50 g ongezouten roomboter  
250 ml verse slagroom  
4 venkelknollen  
200 g zachte geitenkaas  
450 g voorgekookte krieltjes

#### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 °C.  
Maak de prei schoon en snijd in grove stukken. Leg naast elkaar in de hapjespan. Snijd de helft van de boter in blokjes. Verdeel de boter erover en laat de prei afgedekt 15 min. op laag vuur stoven. Draai tussentijds eenmaal om. Voeg de room, peper en zout toe en kook de prei nog 5 min. zachtjes. Snijd de venkel schoon in 4 tot 8 parten, bewaar het groen. Kook de venkel in ruim water met zout in 6-8 min. beetgaar. Laat uitlekken in een vergiet. Vet de ovenschaal in. Neem de prei met een schuimspaan uit de pan en leg samen met de venkel in de ovenschaal. Schep de room uit de hapjespan eroverheen. Verkruiemel de

geitenkaas er grof over. Plaats de ovenschaal in het midden van de oven en laat de bovenkant in 25 min. goudbruin kleuren. Halveer ondertussen de krieltjes. Kook in ca. 10 min gaar. Knip het venkelgroen fijn. Giet de krieltjes af en schud om met de rest van de boter, venkelgroen, peper en zout. Serveer de krieltjes bij de ovenschotel.

### MEDEDELINGEN

#### Nu te koop in onze winkel:

Biologisch ijs in wel 20 smaken!!

Biologisch vlees: rund, kip en varkensvlees van eigen biggen!!

#### 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

