

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van maandag 11 oktober 2021

### SAMENSTELLING PAKKET WEEK 41

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Wortelmix
2. Flespompoe
3. Palmkool of gesneden rode kool
4. Andijvie
5. Kruidenbosje

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

### RECEPTEN

**Herfststooft met Ras el Hanout, flespompoe en rozijnen (vegan)**



**Ingrediënten:** (4 pers)

4 sjalotjes (of 2 grote uien)  
3 teentje knoflook  
750 ml groentebouillon (van 2 blokjes)  
2 eetlepels Ras el Hanout  
300 gram aardappelen vastkokend  
200 gram pompoeblokjes (kant en klaar of flespompoe)  
250 gram wortels  
1 aubergine  
50 gram amandelen  
50 gram rozijnen  
citroen  
verse peterselie  
peper

**Bereiding:**

Snipper de sjalotjes en hak de knoflook fijn. Was de aardappel en

snijd deze door vieren. Geen kant en klaar pompoeblokjes? Schil de pompoe en snijd deze in blokjes. Snijd de wortel en aubergine in stukjes. Verhit een stoof- of braadpan met een flinke scheut olijfolie en fruit de sjalotjes aan. Voeg na een minuut de knoflook, kruiden en wortel toe. Verwarm twee minuten en blijf goed omscheppen. Voeg nu de aardappel en aubergine toe en verwarm 2 minuten mee. Voeg de groentebouillon toe aan de pan en breng aan de kook. Zet vervolgens het vuur laag en laat de stoof 20 minuten zachtjes pruttelen met de deksel op de pan. Voeg nu de blokjes pompoe, amandelen en rozijnen toe, schep alles om en laat de stoof minstens nog 20 minuten zachtjes pruttelen. Is de stoof nog te nat? Haal de deksel van de pan en laat de stoof nog 10/15 minuten indikken. Voeg ten slotte peper en het sap van een kwart citroen toe. Schep de stoof op de borden en garneer met verse peterselie.

*Serveer met rijst en/of brood of couscous.*

**Andijvie met gorgonzola en peer**



**Ingrediënten:**

½ ciabatta con noci  
1 rijpe peer  
250 gram gesneden andijvie  
100 gram gorgonzola  
1 theelepel honing

**Bereiding:**

Oven voorverwarmen op 225 °C. Brood afbakken volgens aanwijzing op verpakking. Peer schillen, van klokhuis ontdoen en in parten snijden. Intussen andijvie in 3 min. beetgaar koken en afgieten. Gorgonzola over andijvie verkrumelen en even meewarmen tot hij smelt. Ciabatta in grove stukken

snijden. Andijvie op bord scheppen. Peer ernaast leggen en honing over andijvie en peer druppelen. Serveren met ciabatta.

### 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

