

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van maandag 1 november 2021

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 44

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Venkel
2. Radijs
3. Groenlof/Roodlof
4. Gesneden pompoen
5. Paprika of peper

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

RECEPTEN

Risotto met Groenlof en Gorgonzola (vegetarisch)



Ingrediënten: (2 pers)

300 g risottorijst
1 ui
2 tenen knoflook
2 el olijfolie
Een scheut witte wijn
1 L groentebouillon
1 groenlof
1 el boter
30 g Parmezaanse kaas
100 g gorgonzola of Danish blue
Handvol walnoten
2 el balsamicoazijn
Peper en zout

Bereiding:

Zet een pan met bouillon op het vuur. Snipper de ui en knoflook. Verhit de olie in een ruime pan. Fruit hierin de ui

en knoflook tot glazig. Voeg de risottorijst toe en roerbak 1 minuut tot de rijst rondom bedekt is met een laagje olie. Blus de pan af met een scheut witte wijn. Roer tot de wijn door de rijst is opgenomen. Voeg nu een soeplepel bouillon toe en roer tot deze is opgenomen door de rijst. Voeg dan weer een scheut toe, roer tot het vocht is opgenomen en ga zo door tot de rijst gaar is. Dit duurt zo'n 20 minuten. Misschien heb je niet alle bouillon nodig. Snijd ondertussen de groenlof in reepjes. Rasp de Parmezaanse kaas. Hak de walnoten grof. Roer wanneer de risotto bijna klaar is de Parmezaanse kaas en boter erdoor, tot je een glanzend en smeug geheel hebt. Breng op smaak. Zet het vuur laag. Roer de groenlof door de risotto. Als je een grote groenlof hebt, zal je wellicht niet alles gebruiken. Verdeel de risotto over vier borden. Brokkel de blauwe kaas erover en strooi de walnoten erover. Schenk er tot slot wat balsamicoazijn over en serveer.

Venkel in Paprika



Ingrediënten: (4 pers)

2 knollen venkel
2 rode paprika
Olijfolie
1 flinke sjalot
1 teentje knoflook
100 gram ricotta
50 g pistachenoten, fijngehakt
Peper en zout

Bereiding:

Snijdt de venkelknollen in tweeën. Verwijder de houtachtige vingers. Bewaar het venkelloof voor de

garnering. Blancheer de venkelhelften 8 min in kokend water. Haal de groente uit het water en laat ze goed uitlekken. Halveer de paprika's in de lengte. Verwijder de zaadlijsten en spoel ze schoon. Verwarm de heteluchtoven voor op 180 graden. En zet een ovenschaal klaar. Bak de sjalot en het geperste knoflookteentje even aan in een el olie. Laat even afkoelen en doe over in een kom. Meng ricotta, fijngehakte pistachenoten erdoor. Proef en brek op smaak met peper en zout. Bestrijk de halve paprika's aan de binnenkant met het ricotta mengsel. Druk in elke helft een ½ venkel. Zet de helften in de ovenschaal en besprenkel met wat olie. Bak 30 min in de oven.

MEDEDELINGEN

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

