

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van maandag 15 november 2021

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 46

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Bietenmix
2. Boerenkool
3. Groenlof/roodlof
4. Venkel (di)
Prei (do)
5. Rode ui

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

RECEPTEN

Boerenkool/venkel stampot



Ingrediënten 4 personen

1 kg kruimige aardappelen
300 gr boerenkool
55 gr amandelschaafsel
2 venkelknollen
100 ml magere melk
300 gr gerookte kipfilet, in blokjes

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en kook ze in water met zout in een ruime pan in 20 min. gaar. Kook de laatste 5 min. de boerenkool mee.
2. Rooster het amandelschaafsel in een koekenpan zonder olie of boter 3 min. Laat afkoelen op een bord. Snijd de onderkant van de venkelknollen en snijd de venkel in dunne reepjes. Kook in water met zout in 4 min. beetgaar.
3. Giet de aardappelen en boerenkool

af en stamp fijn met de pureestamper. Verwarm de melk in een steelpan en voeg samen met de venkel en kip toe. Warm nog 2 min. door. Breng op smaak met peper en zout. Bestrooi met het amandelschaafsel.

Slavink met bietjes, prei en krieltjes



Ingrediënten 4 personen

4 slavinken
40 gr boter
2 zakken krieltjes
500 gr prei
1 pot bietjes
1 beker crème fraise
1 eetlepel mosterd

Bereidingswijze

1. Bak in een braadpan de slavinken in 1 eetlepel boter rondom bruin, voeg de krieltjes toe en bak ze samen in ca. 20 minuten bruin en gaar.
2. Stoof ondertussen de prei in de rest van de boter in ca. 15 minuten gaar. Schenk het vocht van de bietjes in een pannetje, halveer de bietjes en verwarm ze ca. 8 minuten op laag vuur in hun eigen vocht. Meng de crème fraîche met mosterd naar smaak en roer dit door de prei.
3. Schep de bietjes op het laatst door de prei of serveer ze apart. Verdeel de slavinken over 4 borden, samen met de gebakken krieltjes, de bietjes en de prei.

MEDEDELINGEN

De laatste week van december 2021 zal er geen groentepakket verstrekt worden! Dit is de week van 27 t/m 31 december 2021.

Lamsvlees en Varkens vlees van eigen dieren:

In december hebben wij weer volop lams- en varkens vlees van eigen dieren. Wilt u voor de feestdagen vlees reserveren, geef dit dan tijdig door aan onze winkelmedewerkers of bel/mail ons .

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 |

