

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van maandag 29 november 2021

### SAMENSTELLING PAKKET WEEK 48

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Veldsla/Paksoi
2. Broccoli
3. Zoete Bataat
4. Wortelmix
5. Paprika's

**In week 52 en in week 1 zijn er géén groentepakketten!!**

### RECEPTEN

#### Zoete aardappel en Broccoli (veganistisch ovensgerecht)



**Ingrediënten:**(4 pers.)

- 500 g zoete aardappel
- 500 g broccoli
- 4 el zonnebloemolie
- 1 rode peper
- 1 bos salade-uitje
- 2 tenen knoflook
- 3 el sinaasappel-chili dressing

#### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil de aardappelen en snijd ze in de lengte in parten. Verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat. Meng de helft van de olie door de aardappelpartten en bestrooi eventueel met zout. Bak in de oven in ca. 45 min. gaar. Snijd het steeltje van de rode peper. Rol de peper tussen je handen zodat de zaadjes eruit vallen. Snijd de peper in ringetjes. Snijd de salade-uitjes in

schuine ringetjes en de knoflook in plakjes. Keer de aardappelen elke 15 min. Verdeel ondertussen de broccoli in roosjes. Kook na 35 min. oventijd de broccoli 4 min. Verhit de rest van de olie en bak de bosui 1 min. Voeg de rode peper en knoflook toe. Bak 1 min. mee. Meng de broccoli erdoor en verwarm nog 1 min. Schep de aardappelen op een grote schaal en meng de broccoli erdoor. Besprenkel met de sinaasappel-chili dressing en serveer.

#### Thaise groene curry stampot met Paksoi en rookworst



#### Ingrediënten (3 à 4 pers.)

- 800 g aardappels
- 2 el olijfolie
- 1 paksoi, in gelijke stukken
- 1 ui, gesnipperd
- 1 appel, geschild en in blokjes
- 2 lente-uien, in ringen
- 1 pakje spekjes
- 1 Biologische rookworst

#### Bereiding:

Kook de aardappels tot ze gaar zijn. Verwarm de olijfolie in een koekenpan en fruit hierin de ui. Voeg het witte gedeelte van de paksoi en de appelblokjes toe en bak ongeveer 2 minuten mee. Doe het groene gedeelte van de paksoi en de lente-ui erbij en bak nog 1 minuut. Roer de Thaise groene curry kruidenpasta erdoor en blus af met de kokosmelk. Breng het mengsel aan de kook en laat 1 minuut zachtjes pruttelen. Verwarm de rookworst zoals aangegeven op de verpakking. Stamp de aardappels tot een puree en schep hier het paksoi en appelmengsel door zonder het vocht. Voeg voorzichtig genoeg van het vocht toe tot de stampot smeug is. Houd de rest van het vocht apart en serveer deze als jus los bij de

stampot. Spekjes en rookworst erbij en klaar!!

### MEDEDELINGEN

**Er is weer volop Lamsvlees en Varkens vlees van eigen dieren te koop voor de Feestdagen:**

- Hele of halve Lamsbout
- Lamsrack
- Lamskoteletten
- Lamsgehakt
- Lamslende,nekfilets etc.

Daarnaast volop rookworsten, spekjes, karbonades, speklappen en verse worsten.

#### 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

