

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van maandag 13 december 2021

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 50

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Andijvie
2. Spruitjes
3. Aubergine
4. Wortelpeterselie
5. Rode uien

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

RECEPTEN

Auberginepuree met een pitabroodje (veganistisch)



Ingrediënten: (4 pers.)

- 2 aubergines
- 6 tomaten
- 0,5 el tomatenpuree
- 2 tenen knoflook
- 1 tl koriander
- 1 bosje peterselie
- 4 pita broodjes
- 5 el olijfolie
- Peper en zout

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200°C. Was de aubergines, snij ze in de lengte door en leg ze op bakplaat. Bak de aubergines 40 minuten in de oven. Pel de tomaten door ze aan de onderkant in te snijden, even onder te dompelen in een pan heet water (tot het velletje gaat krullen) en vervolgens gelijk weer in koud water. Verwijder het vel van de tomaat en snij in kleine stukjes. Pel en snij de knoflook fijn. Verwijder de schil van de aubergine en snij in kleine

stukjes. Neem een hapjespan en verwarm hierin 1 eetlepel olie. Fruit de teentjes knoflook en voeg de koriander, peper en tomatenpuree toe. Bak dit 2 minuten. Voeg vervolgens de tomaten en aubergines toe. Breng de aubergine puree op smaak met zout en peper. Laat de aubergine puree 20 - 30 minuten stoven. Wanneer de aubergine puree geheel zacht is geworden kan het vuur uit. Voeg de peterselie en nog 4 eetlepels olijfolie toe aan de aubergine puree. Laat de aubergine puree afkoelen tot kamertemperatuur. Verwarm de pitabroodjes volgens de aanwijzingen op de verpakking en serveer met de aubergine puree.

Wortelpeterselie lasagne met Gorgonzola (vegetarisch)



Ingrediënten (2 pers.)

- 200 gr wortelpeterselie
- 1 kleine prei
- 100 gr champignons
- kokosolie om te bakken
- 2 takjes verse tijm (of 1 tl gedroogde tijm)
- versgemalen zout en peper
- 6 el geraspte parmezaanse kaas
- 100 ml slagroom, ongeslagen
- 100 gr roomkaas naturel
- 150 gr gorgonzola
- klein handje gehakte walnoten

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil de wortelpeterselie en snijd ze in dunne, schuine plakjes. Kook de plakjes vijf minuten voor en giet ze af. Maak de prei schoon en snijd ze in reepjes. Maak de champignons schoon en snijd ze in plakjes. Verhit wat kokosolie in een pan en roerbak de prei en champignons zo'n vijf minuten tot ze gaar zijn. Giet eventueel vocht uit de champignons zo veel mogelijk af. Breng op smaak met de tijm, zout en peper. Vet een

ovenschaal in, en leg er een laagje wortelpeterselie in. Verdeel de helft van het prei-champignon mengsel erover, en verdeel de helft van de parmezaanse kaas erover. Maak vervolgens weer een laagje wortelpeterselie, prei-champignons en de rest van de parmezaanse kaas. Sluit af met een laagje wortelpeterselie. Roer de roomkaas met de slagroom los en schenk het mengsel over de schotel. Bak de schotel 20 minuten in de oven. Haal de schotel uit de oven en verdeel de gorgonzola en walnoten erover. Doe nog 10 minuten terug in de oven.

MEDEDELINGEN

Prijs wijzigingen per 1 januari 2022:

Product:

Eieren	per stuk	€ 0,38
	doosje 6	€ 2,50
	doosje 10	€ 4,00
Brood	Wonner	€ 2,50
	Zonne	€ 3,00
	Broene	€ 3,00
	Spelt	€ 3,00
	Krente	€ 4,50
Pakket	1persoons	€ 7,00
	2persoons	€ 11,50
	3persoons	€ 16,50
	4persoons	€ 21,00

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.

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

