

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van maandag 10 januari 2022

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 2

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Andijvie
2. Yacon
3. Spruitjes
4. Droge bonen
5. Rode uien

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

RECEPTEN

Aardappelkoeken met Yacon



Ingrediënten: (4 pers)

375 gram *Aardappelmousseline*:

1 ei
1 el bloem
250 g yacon, grof geraspt
Beetje gehakte peterselie
Peper en zout
Neutrale olie:arachide of koolzaadolie

Bereiding:

Aardappelmousseline:

500 g aardappelen, geschild; 20 tenen knoflook, gepeld, 1 vleesbouillonblokje; peper, zout en goede olijfolie
Zet de aardappelen met de knoflooktenen en het bouillonblokje in water op, zodat ze net onder staan. Kook ze op middelmatig vuur in 20 – 30 minuten door en door gaar. Giet goed af en kook ze voorzichtig droog. Stamp de aardappelen met de knoflook fijn of duw ze door een pureeknijper. Voeg de olijfolie in straaltjes toe en meng met een vork tot het geheel, de mousseline, smeug

genoeg is. Op smaak brengen met peper en zout.

Meng alle ingrediënten in een kom en het laatst de bloem erdoor, zodat het een niet te natte massa wordt. Anders nog wat bloem erbij. Doe peper en zout erbij en proef even.

Verhit de olie in de koekenpan.

Vorm van de massa een soort hamburgertjes (de koeken) en bak ze aan beide kanten mooi bruin.

Geroosterde Spruitjes met rode ui en appel



Ingrediënten: (4 pers)

300 gr spruitjes
2 rode uien
1 appel
30 gr boter
1 tl kristalsuiker
1,5 el (appel)ciderazijn
8 blaadjes verse salie of 5 takjes tijm
zout en peper

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200°C. Zet een pan met water op het vuur en breng aan de kook. Verwijder ondertussen eventueel de buitenste, lelijke blaadjes van de spruitjes en halveer de spruiten. Voeg de spruiten toe aan het kokende water, en blancheer ze 3-4 minuten. Giet ze af en spoel om met koud water zodat ze niet verder gaar worden. Verwijder het klokhuis van de appel en snijd de appel in dunne partjes. Verwijder de schil van de rode uien en snijd iedere ui in ongeveer 6 partjes. Snijd de blaadjes salie in dunne reepjes, of rits de blaadjes tijm van de takjes af. Smelt op een laag vuurtje de boter in een klein pannetje. Doe de spruitjes, rode ui en appel in een ovenschaal. Schenk de gesmolten boter erover. Meng de suiker, azijn en kruiden

erdoor. Breng op smaak met zout en peper. Rooster de spruitjes ongeveer 25 minuten, tot ze beetbaar zijn en beginnen te karamelliseren.

MEDEDELINGEN

Wij wensen u een heel gelukkig, gezond én biologisch Nieuwjaar!!

Beste nieuwe Dinsdagpakketklant,
Als u het pakket één of meerdere weken wilt overslaan, graag **vòòr donderdag** afmelden via de website of via winkel@viermarken.nl

Afzeggen van het groentepakket kan nu gewoon online via onze website!! www.viermarken.nl

Afzeggen van het pakket: Vòòr maandag i.v.m. onze eventuele inkoop.

Per mail kan ook naar:

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.

Heeft u uw e-mail nog niet doorgegeven? Dit kan natuurlijk alsnog: winkel@viermarken.nl

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

