

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 22 april 2022

### SAMENSTELLING PAKKET WEEK 17

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Snijbiet
2. Paksoy
3. Winterpeen
4. Aubergine
5. Witte champignons

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

### RECEPTEN

**Wij zijn op donderdag 5 mei gesloten. U kunt uw pakket kophalen op woensdag 4 mei van 13 uur of op vrijdag 6 mei.**

**Wilt u uw pakket een week overslaan?**

Dat kan u melden via de website, via [winkel@viermarken.nl](mailto:winkel@viermarken.nl) of telefonisch op telnr. 053-4359572

**Dinsdagklanten:** Graag uw pakket afmelden voor donderdag.

**Donderdagklanten:** Graag uw pakket afmelden voor maandag.

**Dit i.v.m. onze planning en eventuele inkoop.**

*De afzegging is pas officieel wanneer u van ons een bevestiging heeft ontvangen.*

**Wist u dat...**

**Op zondag 8 mei wordt Theeschenkerij de Oldenhof weer feestelijk geopend!**

Van 12.00 tot 17.00 uur  
Naast heerlijke versnaperingen is er die middag ook een gezellige **Plantjesmarkt** Bij de Oldenhof.

### Roergebakken Paksoy



**Ingrediënten:** (4 pers)

375 g paksoi  
1 teentje knoflook  
1 cm verse gemberwortel  
1 el olijfolie  
100 ml groentebouillon  
1 tl maizena  
1 el kraanwater  
½ sesamololie

#### Bereiding:

Was de paksoi en snijd de bladeren en stelen in plakjes van 2 cm. Houd het groen en de stelen apart. Pers de knoflook, schi de gember en snijd fijn. Verhit de olie in een wokpan. Roerbak de knoflook, gember en paksoistelen 5 min. Roerbak het paksoigroen 3 min. mee. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook. Roer de maizena os en schep met het water door de paksoi. Roer tot het vocht licht is gebonden. Druppel de sesamololie erover.

### Pasta met snijbiet, pruimen en hazelnoten



**Ingrediënten** (2 pers):

60 gram hazelnoten  
6 pruimen  
200 gram snijbiet  
200 gram wortel  
1 ui  
150 ml room  
200 gram volkorenpasta

Beetje oregano  
Parmezaanse kaas  
Balsamicoazijn en Olijfolie  
Peper en zout

#### Bereiding:

Zet een pan met ruim water op met een beetje zout en olie voor de pasta en kook deze beetgaar. (Wat je ook kunt doen is de pasta slechts 3 minuten laten koken, dan het gas afzetten en de pasta in het hete water vanzelf verder laten garen. Scheelt gas!)

Snij de stelen van de snijbiet. De stelen snij je in kleine stukjes en de bladeren in reepjes. Bewaar stukjes stengel en de reepjes bladeren apart. Snij de wortel in dunne plakjes. Snij de ui fijn. Snij de pruim in kleine stukjes (verwijder de pitten).

Haal de oregano blaadjes en bloemetjes van het steeltje en hak fijn. Hak de hazelnoot grof. Zet een koekenpan op een kleine pit en rooster de hazelnoot langzaam bruin (af en toe opschudden).

Verwarm terwijl de hazelnoten bruin bakken in een grote koekenpan of wok 3 eetlepels olijfolie op lage temperatuur en voeg de wortel, ui en steeltjes van de snijbiet toe. Bak alles in een minuut of 7 knapperig en gaar. (Kijk! De wortel krijgt een gouden gloed!) Voeg daarna de oregano en het blad van de snijbiet toe en laat deze -onder rustig roeren- slinken en gaar worden in ongeveer 3 minuten.

Roer de room door het groentemengsel en voeg peper en zout naar smaak toe.

Giet de pasta af en leg deze op het bord. Schep de pastasaus er bij. Maak van je pasta nu af door deze eerst te bestrooien met de Parmezaanse kaas en dan te garneren met de gehakte hazelnoten en stukjes pruim. Tenslotte besprenkel je het geheel met de balsamicoazijn. Aan tafel!

### WINKEL

#### Openingstijden boerderijwinkel

Za/Zo/:	Gesloten
Ma/Di/ Wo:	13.00 – 16.30 uur
Do en Vr:	08.30 – 16.30 uur

