

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 29 april 2022

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 18

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Kropsla
2. Raapstelen
3. Zoete bataat
4. Rode biet
5. Bieslook/radijs

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 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...

Theeschenerij Oldenhof



Op zondag 8 mei wordt Theeschenerij 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.

Raapsteelschotel uit de wok



Ingrediënten: (4 pers)

500 gram raapstelen
25 g verse bieslook
3 el olijfolie extra vierge
90 g carbonarareepjes

Bereiding:

Snijdt de wortels van de raapstelen. Was de raapstelen en sla ze droog. Knip bieslook fijn. Roer in een kommetje de helft van de bieslook en de olie door elkaar. Verhit in een wok of grote pan de olie. Bak de carbonarareepjes ca. 2 min. zachtjes uit. Voeg de raapstelen in gedeelten toe en laat al omscheppend in ca. 3 min. slinken. Voeg de rest van de bieslook en de verse roomkaas toe. Verwarm de raapstelen nog ca. 3 min. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Druppel de bieslookolie erover.

Plaattaart van zoete aardappel, rode biet en feta



Ingrediënten (4 pers):

270 g rol vers bladerdeeg
125 g mascarpone
100 g muhammara
300 g zoete bataat
300 g rauwe rode biet
2 el milde olijfolie
100 g feta 43+
15 g verse platte peterselie

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 °C. Rol het deeg met het bakpapier uit op een bakplaat. Meng de mascarpone met de muhammara. Bestrijk de plaattaart met het mascarpone-mengsel. Schil de zoete aardappelen, halveer in de lengte en snijd in halve plakjes van ca. 2 mm dik. Meng met de helft van de olie, peper en eventueel zout. Snijd ook de bieten in plakjes van ca. 2 mm. Meng in een aparte kom met de rest van de olie, peper en eventueel zout. Verdeel de plakjes aardappel en biet om en om over het deeg. Bak de plaattaart ca. 20 min. onder het midden in de oven gaar. Dek eventueel af met aluminiumfolie als het deeg te donker wordt. Verkruiemel ondertussen de feta in kleine stukjes. Snijd de peterselie fijn. Bestrooi de plaattaart met de feta en peterselie.

WINKEL

Openingstijden boerderijwinkel

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

