

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 13 mei 2022

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 20

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Spitskool
2. Bleekselderij
3. Courgette
4. Roma tomaten
5. Verse kruiden op pot

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

RECEPTEN

Let op:

Volgende week (week 21) is de Viermarken op Donderdag 26 mei én Vrijdag 27 mei Gesloten. Groentepakketten kunnen alleen op Woensdag 25 mei vanaf 13 uur opgehaald worden. De Bezorgklanten ontvangen hun pakket ook woensdagmiddag.

Pittige risotto met bleekselderij en courgette



Ingrediënten: (2 pers)

- ½ Bleekselderij
- 1 Courgette
- 1 rode ui
- 2 tenen knoflook
- ½ rode peper
- 5 gram verse basilicum
- 150 gram risottorijst
- 1 buffelmozzarella
- 25 gram geraspte kaas
- 600 ml groentebouillon
- 1 el roomboter

Bereiding:

Snipper de rode ui. Pers de knoflook of snijd fijn. Snijd de bleekselderij in de lengte doormidden en snijd in blokjes. Verwijder de zaadlijsten van de rode peper en snijd de rode peper fijn. Snijd de courgette in blokjes van 2 cm. Pluk de blaadjes van de takjes basilicum, bewaar de takjes en hak de blaadjes fijn. Bereid de bouillon, en voeg hier de basilicumtakjes aan toe. Verhit de roomboter in een wok of hapjespan en fruit de rode ui, knoflook en bleekselderij 5 minuten op middelhoog vuur. Draai het vuur laag, voeg de rode peper en risottorijst toe en bak al roerend 1 minuut. Haal de basilicumtakjes uit de bouillon en voeg 1/3 van de bouillon toe. Laat de rijstkorrels de bouillon langzaam opnemen. Roer regelmatig door. Voeg, zodra de bouillon door de korrels is opgenomen, weer ½ van de bouillon toe, en laat de risotto de bouillon weer langzaam opnemen. Voeg de courgette en overige bouillon toe aan de risotto. De risotto is gaar zodra de korrel vanbuiten zacht is en nog een lichte bite heeft vanbinnen. Dit duurt ongeveer 20 - 25 minuten. Voeg eventueel extra water toe als de risotto te droog wordt. Scheur ondertussen de buffelmozzarella klein. Haal de pan van het vuur. Roer de mozzarella en de helft van het basilicum door de risotto. Breng de risotto eventueel op smaak met peper en zout. Verdeel de risotto over de borden en garneer met het overige basilicum en de geraspte Italiaanse kaas.

Coleslaw van Spitskool



Ingrediënten (4 pers):

300 gr zeer dun gesneden spitskool (lieft op een snijmachine of een

mandoline)
75 gr wortel, jullienne gesneden
125 gr Hellman's mayonaise
60 gr suiker
25 ml halfvolle melk
25 ml citroensap
15 ml appel cider azijn
1/2 theelepel zout
1/2 theelepel zwarte peper
2 lente uitjes, fijngesneden
2 eetlepels rode ui, fijngesneden

Bereiding:

Maak een dressing van de mayonaise, melk, suiker, citroensap en appelciderazijn. Meng totdat er geen klontjes mayonaise meer zichtbaar zijn en de suiker is opgelost. Breng op smaak met zout en peper. Snijd de spitskool zo fijn mogelijk. Snijd de lente ui in dunne ringen en hak de rode ui fijn. Meng de groenten goed door elkaar en giet de dressing eroverheen.

Meng goed en zet de salade minimaal 8 uurtjes koel weg. Schep tussendoor een keertje om. Giet de overtollige dressing af en de salade is klaar voor gebruik.

WINKEL

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.

Openingstijden boerderijwinkel

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

