

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 27 mei 2022

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 22

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Paksoi/Tatsoi
2. Rode Biet
3. Rabarber
4. Witte Asperges
5. Gele Paprika

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

MEDEDELINGEN

Ze zijn er weer!! Onze overheerlijke Aardbeien!



Andere heerlijke groenten van eigen land:

- Peultjes
- Diverse sla soorten
- Koolrabi
- Diverse bieten
- Andijvie

RECEPTEN

Ovenschotel met gehakt en rode biet



Ingrediënten: (2 pers)

300 gram rundergehakt
1 gele paprika
1 stengel bleekselderij
500 g rode bieten gekookt
3 takjes tijm
100 gram zachte geitenkaas
20 g pijnboompitten
Peper en zout

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Snijd de paprika in blokjes en de bleekselderij in halve maantjes. Bak het gehakt rul en voeg halverwege de paprika en bleekselderij toe. Spoel ondertussen de voorgekookte bieten af en snijd ze in blokjes. Meng het gehaktmengsel en de bieten in een kom, voeg de blaadjes van de takjes tijm toe, flink wat grove peper en een klein beetje zout, schep door elkaar. Schep dit in een ovenschaal, verkruimel de geitenkaas er overheen en strooi tot slot de pijnboompitjes over de ovenschotel. Verwarm het geheel 15-20 minuten in de oven.

Gestoomde witte asperges met kruidendressing en ei



Ingrediënten (2/3 pers):

500 gram witte asperges,
2 eieren,
1 bakje platte peterselie of koriander (*net wat jij lekker vindt*)
1 eetlepel kappertjes,
1 theelepel mosterd,
4 eetlepels extra vierge olijfolie

Bereiding:

Schil de asperge rondom (niet het kopje!) en snijd de houtachtige

onderkant er af. Snijd de asperges door de helft en stoom deze gaar in 10 minuten gaar een stoompan, of pannetje met stoom inzet. Kook ondertussen ook de eieren in 8 minuten hard. Laat ze daarna even schrikken onder koud stromend water en pel ze. Prak de eieren tot kruim met een vork. Doe de peterselie (of koriander), kappertje, mosterd en olijfolie in een kom en pureer met de staafmixer tot een kruidendressing. Uiteraard kan dit ook in de keukenmachine. Breng vervolgens op smaak met peper en zout, en roer de helft van de eieren hier doorheen. Serveer de gestoomde witte asperges met kruidendressing en bestrooi vervolgens met de rest van het ei.

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

