

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 17 juni 2022

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 25

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Kropsla
2. Chinese kool
3. Witlof
4. Courgette
5. Verse kruiden

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

MEDEDELINGEN

Biologisch Vlees:

Er is nog volop varkensvlees en lamsvlees van eigen dieren te koop. Daarnaast verkopen wij een assortiment bio kip en rundvlees van Slagerij Nico Veltman uit Oldenzaal.

BBQ-pakketjes voor € 7,00

RECEPTEN

Witlofsalade



Ingrediënten: (4 pers)

700 g Witlof
4 eieren
100 g rozijnen
6 sneetjes bruinbrood
Olijfolie om in te bakken
65 g walnoten
2 sinaasappels

100 g jong belegen kaas
1 bosje peterselie
1 appel
3 el mayonaise
1 tl mosterd
Keukenpapier

Bereiding:

Breng een pan met water en de eieren aan de kook. Kook de eieren in circa 8 minuten hard. Giet de eieren af, laat ze schrikken in koud water en pel ze. Wel de rozijnen circa 5 minuten in kokend water. Giet af en laat goed uitlekken. Snijd het brood in blokjes. Verhit een scheutje olie in een pan en bak het brood circa 5 minuten. Voeg de walnoten toe en bak circa 3 minuten mee. Laat de croutons en walnoten afkoelen op keukenpapier. Schil de sinaasappels en haal de partjes los. Snijd de kaas in kleine blokjes. Pluk en hak de peterselie fijn. Halveer de witlof in de lengte, verwijder de kern en snijd de witlof in stukjes. Snijd de appel in dunne reepjes. Meng de eieren, rozijnen, sinaasappelpartjes, kaas, peterselie, witlof en de appel in een grote kom en breng de salade op smaak met de mayonaise, mosterd, een beetje zout en versgemalen peper.

Gevulde Courgette met gehakt



Ingrediënten (2 pers):

1 courgette
1 sjalot

150 g gehakt
1 teentje knoflook
1 rode (punt)paprika
30 g geraspte kaas
Peper en zout

Bereiding:

Bekleed een bakplaat met bakpapier en verwarm de oven voor op 180 graden. Halveer de courgette en verwijder de zaadlijsten. Verhit een beetje olie in een pan. Snipper het sjalotje en bak het glazig. Voeg het gehakt, de knoflook, peper en zout toe. Bak rul. Snijd de paprika in kleine stukjes en voeg toe. Breng indien nodig verder op smaak met peper en zout of kruiden naar keuze. Vul de courgette helften rijkelijk met de vulling en bestrooi met de kaas. Plaats op je bakplaat en laat 15 min in de oven.

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

