

Beste mensen,

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

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 30

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Gesneden Spitskool of Koolrabi
2. Bospeen
3. Zomerpompoeen
4. Snijbiet
5. Kruiden

MEDEDELINGEN

*Komende week ontvangt u een brief in het groentepakket met een aantal wijzigingen. Wij vragen u deze met aandacht te lezen.

Uiteraard kunt u bij vragen contact met ons opnemen via de mail of telefonisch (vraag naar Kim of Mirjam)

*Vanwege de vakantieperiode is onze winkel t/m 4 september op de maandag gesloten.

*We hebben nog volop vlees van eigen dieren. Uiteraard ook nog BBQ pakketjes van de Logische slager.

*Onze biologische snijbloemen beginnen al mooi te bloeien. Nog heel even geduld en we verkopen weer verse fleurige bosjes in de winkel!

RECEPTEN

Zomerpompoeen gevuld met gerst-risotto en geitenkaas



Ingrediënten: (2 pers)

300 g Hollandse gerst, 1 nacht in ruim koud water geweld
2 uien, gesnipperd
3 tenen knoflook
Flinke scheut olijfolie
600 ml groentebouillon
1 tak verse rozemarijn blaadjes
4 takjes tijm gerist
2 Zappalito zomerpompoeenen
250 g oude geitenkaas
250 g cherrytomaatjes
4 laurierblaadjes

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Snijd de zappalito's doormidden en schep met een lepel het vruchtvlees eruit. Snijdt boven en onderkant vlak, zodat beide helften mooi recht blijven staan en zet ze een half uur tot 45 min. in de voorverwarmde oven op 180 graden. Los een bouillonblokje op in 600 ml warm water. In een stoofpan ((of) pan met dikke bodem) in een flinke scheut olijfolie de gesnipperde uien en knoflook glazig fruiten. De gewelde en goed afgegoten gerst erbij doen en paar minuten op matig vuur mee bakken, terwijl je regelmatig omscheept. Voeg de laurier, rozemarijn en tijm toe, waarna je gelijk 600 ml (200 ml bouillon per 100 g gerst) bouillon erop giet. Op matig vuur, zonder doorroeren in ca. 30 min gaar laten koken. Snijdt ca 200 g geitenkaas in blokjes van ca 1 x 1 cm en meng deze met ca 200 g in kwartjes gesneden cherrytomaatjes en voeg wat vers gemalen peper toe. Verwijder de laurierblaadjes uit de gare risotto. Meng de helft van de risotto met de kaas en tomaatjes en breng op smaak met peper en zout eventueel. Haal de zappalito helften uit de oven en vul ze met het mengsel. Zet nog 10 minuten in de oven en serveer op een mooi bordje!

Pasta met Snijbiet en Champignons

Ingrediënten (2 pers):

- 1 teentje look, fijngesneden
- 1 rode ui, fijngesneden
- 150 gram snijbiet (bladeren en steel, fijngensneden)

- 200 gram champignons, in partjes
- 200 ml sojaroombouillon
- 1 eetlepel groentebouillonpoeder
- 1 eetlepel sojasaus
- snufje zwarte peper
- 150 gram pasta



Bereiding:

Stoof de ui en de look aan in wat water.

Doe de snijbiet en de champignons erbij en laat enkele minuten meestoven.

Doe de sojaroombouillon, sojasaus en groentebouillonpoeder erbij en kruid met zwarte peper.

Laat de saus koken tot de groenten gaar zijn.

Kook ondertussen de pasta gaar. Serveer de saus met de pasta.

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.

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

