

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 5 augustus 2022

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 32

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Patisson
2. Worteltjes
3. Boontjes variabel
4. Snijbiet/Sla
5. Knoflook

Alle groenten van eigen land!!

MEDEDELINGEN

Nu in onze winkel:

Biologische Soepkippen: € 8,50
BBQ-pakketjes € 7,50

Verder een assortiment kip en rundvlees producten en Lams- en varkensvlees van eigen dieren. Heerlijke saucijzen en speklapjes!!

RECEPTEN

Gevulde Patisson



Ingrediënten: (4 pers)

2 grotere patissons
650 g gemengd gehakt
1 uit fijngehakt
½ rode paprika in blokjes gesneden
½ courgette in blokjes
2 tomaten
1tl gedroogde tijm
Peper en zout

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180°. Stoom of kook de patissons (intact) gedurende 10 minuutjes. Laat afkoelen. Snij de hoed van de patissons en haal er alle zaden uit. Haal er ook wat van het vruchtvlees uit en snij in blokjes. Kruid de binnenkant van de patissons met zout. Doe olijfolie in een antikleefpan en fruit er de ui en de look in. Doe er na een minuutje de paprika en courgette bij en laat nog 2 minuutjes meestoven. Doe er het gehakt bij en bak. Doe er op het laatst de tijm en het vruchtvlees bij. Haal van het vuur. Snij de tomaten in 4 en haal er de zaadjes uit. Snij de tomaat in blokjes en roer onder het vlees. Vul de patissons met het vlees en zet er opnieuw de hoedjes op. Zet 20 minuutjes in de oven.

Snijbiet pannenkoekjes



Ingrediënten (5 pers):

pannenkoek beslag
600 gram snijbiet
250 gram ricotta kaas
250 gram Mascarpone kaas
200 gram Parmezaanse kaas
Knoflook, peper en zout

Bereiding:

Maak eerst pannenkoeken volgens de bereiding op verpakking. Snij de snijbiet klein en bak samen met twee teentjes knoflook in een pan met wat olie. Zorg dat het goed droog bakt, of verwijder later het vocht. Maak een mengsel van ricotta en mascarpone en

de helft van de Parmezaanse kaas. Doe er peper en zout bij naar smaak. Meng vervolgens de afgekoelde snijbiet door dit mengsel en besmeer er de pannenkoekjes mee. Rol de pannenkoeken op en laat even afkoelen in de koelkast. En snij het vervolgens in plakken van circa 4 cm hoog. Zet de rolletjes naast elkaar in een ovenschaal en strooi er het restant kaas over. Even gratineren in een voor verwarmde oven en klaar !

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

