

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 2 september 2022

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 36

deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Bonenmix
2. Andijvie
3. Vruchtgewas
4. Waspeen of witte Radijs
5. Dropplant

MEDEDELINGEN

Zondag 11 september is Theeschenkerij Oldenhof open:

U bent van harte welkom van 12 tot 17 uur voor een kopje koffie of thee met één van onze heerlijke taartjes of iets hartigs. Lekker buiten op het terras genieten van de natuur en de rust.

RECEPTEN

Wat doe je met Dropplant?

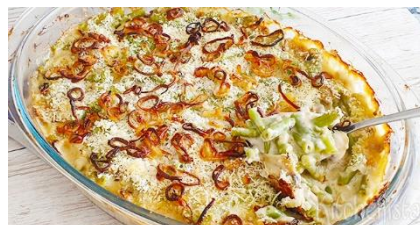


Waarvoor gebruik je dropplant? **Het blad (en de bloempjes) zijn eetbaar**, en de kleine bloempjes zijn erg leuk als versiering in een mooie **salade**.

Het blad is lekker om op te kauwen en je kan er prima **thee** van zetten.

Gebruik het ook in kruidige stoofschotels, bij fruit, in pannenkoeken, brood en in desserts en gebak.

Sperziebonen ovenschotel met sjalotjes en champignons



Ingrediënten: (4 pers)

900 gr sperziebonen, schoongemaakt gewicht
4 grote sjalotjes

- 250 gr champignons
- 1 ui
- 3 teentjes knoflook
- 120 ml witte wijn
- 250 ml slagroom
- 100 ml volle melk
- 50 gr geraspte Parmezaanse kaas
- 2 tl Worcestershiresaus
- 3 el panko
- 3 el bloem
- Boter en neutrale olie
- Versgemalen zeezout en zwarte peper
- Materialen: kookpan, braadpan of hapjespan, ovenschaal

Bereiding:

1. Maak de sperziebonen schoon (eventueel halveren) en kook ze in gezouten water beetgaar (diepvries uiteraard ook beetgaar koken). Giet af in een vergiet en spoel met koud water om de garing te stoppen. Laat uitlekken. Snijd ondertussen de sjalotjes in dunne ringen en de champignons in plakjes. Snipper de gewone ui en de knoflook. Verwarm de oven voor op 180 graden of 160 hete lucht. Verhit een klont boter met een scheutje olie in een braadpan of hapjespan en fruit de sjalotjes met wat zout en peper tot ze beginnen te kleuren en zacht zijn maar nog niet krokant. Schep uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Doe weer boter en olie in de pan en bak de gewone ui met de champignons tot ze
- 2.

- 3.
- 4.
5. zacht zijn. Voeg de knoflook toe en bak nog even mee. Schep dan de bloem erdoor en bak nog ca. 2 minuten al roerend mee. Voeg de wijn toe en roer ca. 1 minuut tot de wijn met de bloem gebonden is. Vervolgens roer je beetje bij beetje eerst de room erdoor en daarna de melk tot de saus dik genoeg is. Mogelijk heb je niet alle melk nodig. Neem de pan van het vuur en roer Worcestershiresaus en 30 gram Parmezaan erdoor. Breng op smaak met zout en peper. Vet een grote ovenschaal in met boter, doe de sperziebonen erin en schenk de saus erover. Schep het geheel goed om. Bestrooi met de panko en de rest van de Parmezaan en verdeel de sjalotjes erover. Zet de ovenschotel 25 tot 30 minuten in het midden van de oven tot de saus bubbelt en de bovenkant goudbruin is.
- 6.

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

