

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 4 november 2022

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 45

Deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Wortel
2. Pompoen
3. Groenlof/Roodlof
4. Prei
5. Kruiden/knoflook

MEDEDELINGEN

Zondag 13 november
Theeschenkerij "Oldenhof"
Open van 12 tot 17 uur
Van Heeksbleeklaan 25

Midden in het schitterende Ledeboerpark, vindt u Boerderij Oldenhof waar u kunt genieten van koffie en thee met een stuk appeltaart of een boerenkool-quiche met rookworst en spekjes! Alles biologisch natuurlijk!

RECEPTEN

Ovenschotel met aardappelpuree, Prei, paprika en kruidig gehakt



Ingrediënten:(4-6 pers)

- 3 stuks prei gewassen en in ringen
- 1 paprika in blokjes gesneden
- 1 stuk ui gesnipperd
- 3 tenen knoflook
- 500 gr. Gehakt
- 1 groentebouillonblokje
- 1 eetlepel sambal Badjak

- 1 eetlepel paprikapoeder
- 2 theelepel kerriepoeder
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 100 gram geraspte extra belegen kaas
- 1 eetlepel bloem

Aardappelpuree:

- 1 kilo aardappelen in kleine stukken
- 100 ml melk
- Klontje boter
- Peper, zout, nootmuskaat

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden hetelucht. Kook de aardappelen gaar, giet af en stamp de aardappelen tot een puree met de melk, snuf peper, snuf zout en snuf nootmuskaat. Voeg eventueel een klontje roomboter toe voor extra smaak. Als de aardappelen koken maak je het gehakt-groente mengsel:

Verhit een scheutje olijfolie in een grote hapjespan. Bak de uien met de paprika, prei, knoflook, snuf peper, snuf zout en de sambal. (Bak ongeveer 3-5 minuten). Voeg het gehakt toe samen met 1 verkruid bouillonblokje, paprikapoeder en kerriepoeder. Bak tot het gehakt goudbruin en gaar is. Voeg dan de tomatenpuree toe en bak kort mee. Vervolgens voeg je de bloem toe en ook dit bak je kort mee.

Vet een ovenschaal in. Schep hierin de aardappelpuree, daarop schep je het gehakt-groente mengsel en vervolgens bestrooi je dit met geraspte kaas. Bak de ovenschotel 10-15 minuten in de oven.

Roodlofsalade met mozzarella en sinaasappel



Ingrediënten: (4 pers)

- 3 stronkjes roodlof
- Pluk rucola
- 1 bol mozzarella
- 1 (bloed)sinaasappel
- Extra viergin olijfolie
- Snuf chilivlokken
- ¼ tl korianderzaad
- Peper en zout uit de molen

Bereiding:

Snijd een heel klein stukje van de onderkant van de roodlof en haal vervolgens de blaadje van elkaar. Leg de roodlof samen met de rucola op een groot bord. Shil de bloedsinaasappel en snijd deze in dunne plakjes, verdeel over de salade. Strooi de chilivlokken en korianderzaad overheen. Schenk er een lekkere extra vergin olijfolie overheen. Breng op smaak met peper en zout. Enjoy!

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	13.00 – 16.30 uur
Wo/Do en Vr:	08.30 – 16.30 uur

