

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 11 november 2022

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 46

Deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Palmkool
2. Spruitjes met kastanjes
3. Komkommer
4. Gemengde bietjes
5. Peppers en verse ui

MEDEDELINGEN

Zondag 13 november
Theeschenerij "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

Toscaanse palmkool met gnocchi



Ingrediënten: (4 pers)

100 g pancetta of ontbijtspek, in repen gesneden
1 sjalot, fijngesneden
1 teen knoflook, fijngesneden
300 g Palmkool
250 ml groentebouillon (gemaakt van 1 groentebouillontablet)

500 g gnocchi
Stukje Parmezaan om te raspen
Goede extra vierge olijfolie
Klont roomboter
Zwarte peper uit de molen

Bereiding:

Vul een grote kookpan met heet water en breng het water met de deksel op de pan aan de kook. Verhit ondertussen de koekenpan met een scheutje olie en bak het spek en de sjalot, totdat de sjalot zacht is. Voeg de knoflook toe en bak kort mee. Voeg een klont boter en een klein scheutje olijfolie toe en doe de cavolo nero in de pan. Zet het vuur hoog en roer alles voorzichtig door. Voeg de bouillon toe en kook op middelhoog vuur verder, totdat het vocht bijna verdampt is en de cavolo nero zacht is en nog een lichte bite heeft. Kook ondertussen de gnocchi gaar (ze zijn gaar als ze boven komen drijven). Giet ze af en voeg ze, samen met nog een klont boter, toe aan de cavolo nero. Hussel even om en bak op hoog vuur verder, totdat de gnocchi licht begint te kleuren. Verdeel de gnocchi over vier diepe borden en bestrooi met geraspte Parmezaan en eventueel een extra scheutje olijfolie

Waanzinnige Bietjes



Ingrediënten: (4 pers)

600 g rauwe bietjes, verschillende kleuren eventueel met blaadjes
4 clementines of mandarijnen
½ bos verse dragon (15 g)
100 g verkruimelde geitenkaas
40 g ongezoeten halve walnoten

Bereiding:

Houd een paar mooie, kleine blaadjes van de bieten apart, snij de grotere bieten doormidden. Kook ze 15-20 minuten in een pan met gezouten kokend water, of tot ze zacht zijn. Pers intussen het sap van 1 clementine in een grote kom en meng het met 1 el extra vergine olijfolie en een flinke scheut rode wijnazijn. Pel de overige clementines, snij ze in dunne schijfjes en verdeel ze over de borden. Giet de bietjes af en spoel ze onder de koude kraan tot ze genoeg afgekoeld zijn om de velletjes eraf te wrijven. Snij ze doormidden (en eventueel ook een paar in plakjes) en hussel ze door de dressing. Proef en breng op smaak met zeezout en zwarte peper. Pluk de dragonblaadjes, doe ze erbij, voeg de apart gehouden bietenblaadjes toe en hussel goed. Schep de bietjes op de borden, verkruimel de geitenkaas en walnoten erover en besprenkel met een paar drupjes extra vergine olijfolie.

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

