

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij  
'De Viermarken' van maandag 21  
november 2022

### SAMENSTELLING PAKKET WEEK 47

Deze week vindt u de volgende  
groenten in uw pakket:

1. **Pompoen slice**
2. **Hutspot (Peen en Ui)**
3. **Boerenkool**
4. **Prei**
5. **Knoflook**

*De samenstelling van het  
groentepakket kan afwijken van het  
bovengenoemde. Wij vragen hiervoor  
uw begrip.*

### MEDEDELINGEN

**Deze week alle groenten van  
eigen land!!**

### RECEPTEN

#### Pittige vegetarische Hutspot



**Ingrediënten:** (4 pers)

500 gram hutspotgroenten  
500 gram aardappelen  
4 vegetarische braadworsten  
25 gram boter  
150 gram belegen kaas  
150 gram geraspte kaas  
2 eetlepels fijngehakte amandelen  
1 theelepel sambal Badjak

**Bereiding:**

Braad de worst langzaam aan in een  
klontje boter. Kook de aardappels met  
hutspotgroenten in gezouten water  
gaar en giet af. Stamp de hutspot met  
een stampotstamper en breng op  
smaak met zout en de sambal Badjak.  
Meng een beetje boter en de kaas  
erdoor en schep in ovenschaaltjes.  
Snijd de worst in plakjes en steek in de  
puree, bestrooi met kaas en gratineer  
in de oven. Bestrooi met de gehakte  
amandelen.

#### 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 theelepels 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.

### WINKEL

#### **Wilt u uw pakket een week overslaan?**

Dat kan u melden via de website, via  
[winkel@viermarken.nl](mailto: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

