

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 25 november 2022

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 48

Deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Flespompoe/Bataat
2. Veldsla/Spinazie
3. Rode biet
4. Zuurkool uit t vat
5. Kruiden

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

MEDEDELINGEN

Wist u dat:

Wij met de vereniging 'Wageler samen' een voedselbos aan het aanleggen zijn naast de boerderij? We verwachten in de toekomst hierdoor bijzondere bessen, vruchten, bladeren en noten in de winkel aan te kunnen bieden! Wilt u meer weten? Vraag dan naar Mirjam (mirjam@viermarken.nl)

RECEPTEN

Zuurkoolschotel met gehakt en zoete aardappelpuree



Ingrediënten: (4 pers)

500 gram zuurkool
300 gram h.o.h. gehakt
1 kg zoete bataat
1 ui

2 tenen knoflook
70 gram tomatenpuree
8 blaadjes basilicum

Bereiding:

Schil de zoete aardappel en snijd in stukken. Breng een pan water aan de kook, kook de zoete aardappel 8 - 10 minuten en stamp vervolgens tot een grove puree. Pel en snipper de ui en de knoflook. Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan en fruit de ui en de knoflook. Voeg de tomatenpuree en het gehakt toe en rul in 8 minuten gaar. Verdeel de zuurkool over de bodem van een ovenschaal, volg met het gehakt en eindig met de zoete aardappelpuree. Plaats de ovenschaal 20 minuten in de oven. Verdeel de zuurkoolschotel over de borden en garneer met de basilicumblaadjes..

Rode Bietenrisotto met walnoten en Pecorino



Ingrediënten (4 pers):

400 gr gekookte bietjes
1 el olijfolie
25 gr boter
1 ui fijngesnipperd
300 gr risottorijst
¼ tl gedroogde tijm of ½ bosje verse tijm blad gerist
150 ml rode wijn
1 liter groentebouillon
75 gr walnoten
45 gr Pecorino kaas geraspt

Bereiding:

Snij de (reeds gekookte) bieten in kleine blokjes. Verhit de olie en boter in een pan. Fruit hierin de ui 5 minuten op zacht vuur. Voeg de risottorijst en tijm toe, schep om en bak kort mee, tot de rijst glazig is. Blus de rijst af met de rode wijn. Draai het vuur omhoog en breng de wijn al roerend aan de kook. Zorg intussen dat de bouillon in een steelpan, tegen de kook aan, klaarstaat.

Schep zodra de wijn is opgenomen een paar scheppen bouillon bij de rijst. Laat de rijst garen terwijl je regelmatig roert. Voeg, wanneer het vocht bijna verdwenen is, meer bouillon toe. Na circa 20 minuten is de rijst gaar. (Is de bouillon op maar de rijst nog niet helemaal gaar, voeg dan wat extra kokend water toe.) Rooster intussen de walnoothelften enkele minuten in een droge koekenpan. Schud ze op een snijplank en hak ze in stukjes. Roer de bietjes door de risotto, samen met het eventuele opgevangen bietjesvocht. Schep de pecorino en het grootste deel van de walnoten erdoor. Doe het deksel op de pan en laat de risotto 5 minuten rusten. Proef, breng op smaak met zout en peper en serveer bestrooid met de rest van de noten.

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

