

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 27 januari 2023

### SAMENSTELLING PAKKET WEEK 5

Deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Gesneden rode kool
2. Prei
3. Andijvie
4. Bleekselderij
5. Appels

### MEDEDELINGEN

**Vlees van eigen varkens:  
Nu 10% korting op alle rollades, karbonades, schnitzels etc.**

### RECEPTEN

#### Rode koolsalade met yoghurt dressing



#### Ingrediënten (2 pers)

##### Salade:

- 1/4 rode kool fijngesneden
- 1 kleine ui zeer fijngesnipperd
- 1 grote rode peper fijngesnipperd
- 1/2 theekop bleekselderij fijngesnipperd
- 1/2 limoensap (of citroensap)
- mespunt zout

##### Dressing:

- 1/2 theekop yoghurt
- 1/2 theelepel komijn
- 1 snufje kaneel
- 1 eetlepel verse koriander (of munt of 5 blaadjes fijngehakte rucola)
- 1 knoflookteentje uitgeperst
- Peper en zout

#### Bereiding:

Meng eerst de dressing zodat deze alvast op smaak komt.

Meng de salade. Laat alles afkoelen in de koelkast.

Roer de dressing door de koolsalade voor het serveren.

#### Andijviestamppot met vegetarische stooflapjes en gekarameliseerde uien



#### Ingrediënten (4 pers)

- 1 kilo kruimige aardappelen
- 500 gram andijvie
- 30 gram ongezoeten roomboter
- 1 eetlepel azijn
- 100 ml warme melk
- 1 theelepel zout
- 1/2 theelepel zwarte peper
- 2 pakjes Veggiese Stooflapjes (Jumbo)

- 2 eetlepels zonnebloemolie
- 4 grote uien
- 1 eetlepel kristalsuiker
- 1 theelepel sojasaus

#### Bereiding:

Schil de aardappelen en snijd ze in stukjes. Doe de aardappelen in een ruime pan en voeg water toe tot de

aardappelen net onderstaan. Laat ze 10 min. koken. Snijd het groen van de andijvie en snijd de knapperige onderkant weg. Verwarm ondertussen de melk en prak de aardappelen grof met de boter en de azijn. Voeg de melk erbij en prak de aardappelen fijn. Roer de andijvie er in delen doorheen en breng op smaak met peper en zout.

##### Gekarameliseerde uien:

Verwarm de zonnebloemolie in de koekenpan en voeg de uien bij. Bak de uien 3-5 minuten omscheppend glazig. Voeg de kristalsuiker en de sojasaus erbij en bak tot de uien zacht zijn.

Verdeel de stamppot over de borden en leg bovenop de gekarameliseerde uien. Snijd de veggie stooflapjes in reepjes en leg ze bovenop.

### 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

