

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 8 september 2023

MEDEDELINGEN

Theeschenkerij Oldenhof weer open aanstaande zondag 17 september van 12 tot 17 uur!!



Adres : v.Heeksbleeklaan 25

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 37

Deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Snijbiet
2. Sweet Dumpling pompoen
3. Paksoi of Tatsoi
4. Spinazie of Sla (Di) Wortelen of sla (Do)
5. Peppers + Catalogna

RECEPTEN

Gevulde Sweet dumpling met Gorgonzola



Ingrediënten: (2 pers):

- 1 kleine pompoen (±700 gr)
- 1 sjalotjes

1/2 venkel (±100 gr)

1 teen knoflook

- 4 takjes verse tijm
- chilivlokken
- 10 (gele) snacktomatjes
- 1 bosui
- 75 gr pittige gorgonzola
- 10 gr pompoenpitten
- zout
- olijfolie

Bereiding:

Warm de oven voor op 180 graden. Was de pompoentjes. De schil is ook eetbaar, dus zorg dat deze goed schoon is. Halveer de pompoentjes en verwijder de zaden en draden. Leg de pompoenhelften op een met bakpapier beklede bakplaat met de schil naar boven. Gaar de pompoentjes in de oven tot ze zacht zijn, ± 30 minuten. Maak ondertussen de vulling. Snipper de sjalot en de venkel en fruit lichtjes in olijfolie. Pers de knoflook uit en voeg bij de sjalotten en venkel. Ris de blaadjes van de takjes tijm en fruit samen met de chilivlokken zachtjes mee. Halveer de tomatjes en snijd de bosui in ringetjes. Voeg de tomatjes, bosui en de gorgonzola toe en indien gewenst een snufje zout. Haal de pompoentjes uit de oven en laat ze een beetje afkoelen. Schep het zachte vruchtvlees uit de pompoen uit en schep het vruchtvlees door de rest van de het mengsel. Vul de pompoenhelften en zet nog even 5 minuten in de oven zodat de kaas goed smelt. Garneer met pompoenpitten.

Regenboogsnijbiet met tomaat



Ingrediënten (4 pers):

- 400 gram snijbiet
- 125 ml olijfolie
- 5 teentjes knoflook

1 kleine ui

1 citroenschaaf en 1 el sap

3 takjes verse oregano

300 gr tomatjes

120 g groente ontpitte olijven

5 gram verse basilicum

Peper en zout

Bereiding:

Was de snijbiet en haal de bladeren van de stelen, snijd ze in kleine stukjes bak ze in koekenpan in een theelepel olijfolie gedurende 4 minuten, snijd de bladen ook kleine reepjes, voeg ze toe bij de stelen en bak ze nog 3 minuten, doe ze in een schaal en leg er even een bord over heen. Veeg de net gebruikte pan schoon en doe er 90 ml olijfolie in, doe er de in dunne plakken gesneden knoflook, de gesneden ui, het citroenschilletje en de oregano in, bak dit mengsel gedurende 12 minuten. Voeg de tomaten toe met wat zout en peper doe dit ongeveer 2 minuten. Roer nu de snijbiet erdoorheen en de groene olijven en laat de pan even 5 minuten staan zonder vuur. Doe de groente in een schaal en voeg het citroensap toe en alvorens hem te serveren ook de basilicum blaadjes en voeg naar smaak peper & zout toe.

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

