

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij
'De Viermarken' van vrijdag 29
september 2023

MEDEDELINGEN

**Theeschenerij Oldenhof weer open
aanstaande zondag 8 oktober van
12 tot 17 uur!!**



Adres : v.Heeksbleeklaan 25

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 40

Deze week vindt u de volgende
groenten in uw pakket:

1. **Snijbiet**
2. **Gesn. Chinese kool**
3. **Courgette/Zapallito**
4. **Waspeen**
5. **Alouette Aardappelen**

RECEPTEN

**Vegan nachos met jalapeno pepers,
zwarte bonen & Snijbiet**



Ingrediënten: (4 pers):

60 ml extra vergine olijfolie
1 kleine rode ui, fijngesneden
1 kleine rode paprika, in 3 cm-stukjes
2 tenen knoflook, uitgeperst
1 bos snijbiet, stelen en bladgroen
fijngesneden of neem 500 g spinazie

1 tl gemalen komijn
1 tl gemalen korianderzaad
3 el jalapenopepers, fijngesneden
400 g snoeptomaatjes
400 g zwarte bonen (1 blik)
125 ml groentebouillon
200 g tortillachips
150 g (plantaardige) cheddar, geraspt
2 rijpe avocado's
sap van 1 limoen
limoenpartjes, korianderblad en haver
zure room (vegan sour cream), voor
erbij

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 190°C.
Verhit de olie in een koekenpan op
matig vuur. Bak hierin de ui, paprika,
knoflook en snijbietstelen met een snuf
zout. 5-6 min. onder af en toe
omscheppen. Voeg het snijbietgroen
met de komijn het korianderzaad en de
chipotlepepers toe en laat ze onder af
en toe omscheppen in 3-5 min.
slinken. Voeg de tomaatjes, zwarte
bonen en bouillon toe en laat in 10-12
min. onder af en toe omscheppen iets
inkoken. Spreid de helft van de
tortillachips uit in een grote braadslee
of ovenschaal. Verdeel hierover de
helft van het snijbietmengsel en de
helft van de kaas. Schep de rest van
het snijbietmengsel erop en strooi de
rest van de kaas erover. Bak 10-12
min. in de oven tot de kaas smelt en
goudbruin kleurt. Prak intussen in een
kom de avocado's grof met het
limoensap. Voeg zout en peper naar
smaak toe. Strooi vlak voor serveren
de korianderblaadjes over de snijbiet
en bonen. Geef de avocado,
limoenpartjes en zure room erbij.

Hutspot met gekarameliseerde spekjes



Ingrediënten (4 pers):

400 g aardappelen
400 g wortelen
200 g uien
1 laurierblaadje
10 g roomboter
Peper en zout uit molen
200 g spekjes
2 el honing
100 ml Balsamico azijn

Bereiding:

Schil de aardappels en de wortels. Pel
en snijd de ui in ringen. Kook de
aardappels, wortel, ui en laurier in
circa 20 minuten gaar. Giet de hutspot
af en stamp deze fijn met een
pureestamper. Verwarm de boter en
melk en roer door de hutspot. Breng
op smaak met zout en peper. Bak de
spekjes in een droge koekenpan rustig
uit en blus ze af met honing en
balsamicoazijn. Schep de hutspot in
een kleine taartvorm en lepel de
spekjes erover.

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

