

Beste mensen,

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

MEDEDELINGEN

Smullen van Pompoenen!!!



WEEKAANBIEDING:

Bij besteding van € 15,- in onze boerderijwinkel, gratis een zak Biologische gesneden pompoen à 500 gram. Maak er thuis een heerlijke soep of taart van!!!
(Zolang de voorraad strekt)

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 44

Deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Knolselderij
2. Flespompoen (Butternut)
3. Boerenkool
4. Bladslamix
5. Rode uien

RECEPTEN

Boerenkooltaart met rode ui, tomaat en olijven



Ingrediënten: (4 pers.):
3 kleine rode uien

50 g zongedroogde tomaatjes
25 g zwarte olijven
1 rol vers bladerdeeg
4 el olijfolie
200 g boerenkool
4 eieren
50 ml kookroom
1 el Italiaanse kruiden
Peper en Zout
100 g Feta

Bereiding:

Pel de rode ui en snijd in partjes. Halveer de zongedroogde tomaten en olijven. Rol het bladerdeeg uit en plaats het op een met bakpapier beklede bakplaat. Vouw 1 cm van de randen naar binnen. Vouw nogmaals 1 cm van de rand naar binnen, zodat een hoge rand rondom het bladerdeeg ontstaat. Verhit de helft van de olijfolie in een grote koekenpan of wok op hoog vuur. Bak de helft van de boerenkool in 3 min krokant en verdeel over het bladerdeeg. Herhaal deze stap met de rest van de boerenkool. Verwarm ondertussen de overn voor op 200°C. Bak de rode ui in dezelfde pan kort aan op hoog vuur, tot deze een licht kleurtje heeft. Verdeel de rode ui, tomaat en olijven over de boerenkool. Klop de eieren los met de kookroom en Italiaanse kruiden. Breng verder op smaak met peper en zout. Verdeel het eimengsel over de boerenkool. Breek de feta in grove stukken en verdeel over de boerenkool. Bak de boerenkooltaart 25 tot 30 min in de oven tot goudbruin.

Stamppot van Knolselderij met Prei en spekjes



Ingrediënten (4 pers.):

- 1 knolselderij, in blokjes

- 2 eetlepels azijn
- 400 g aardappelen
- 200 ml room
nootmuskaat (eventueel)
4 stengels prei, fijngesneden
2 eetlepels arachideolie
100 g gezouten spekblokjes

Bereiding:

Doe de knolselderij in een pan. Bestrooi met zout en voeg water toe tot de groente net onderstaat. Doe er ook de azijn bij. Breng aan de kook en laat koken tot de knolselderij goed gaar is (ca. 20 minuten). Schil intussen de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Doe de knolselderij en de aardappelen in dezelfde pan. Voeg de room toe. Stamp de knolselderij en de aardappelen grof met een pureestamper. Proef en kruid eventueel bij met peper en zout. Voor de liefhebbers: doe er een snuif nootmuskaat bij. Bak de prei heel even aan in de olie. Bak ook de spekblokjes krokant. Verdeel de knolselderijstamppot over vier borden. Werk af met de prei en de spekblokjes.

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

