

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 3 november 2023

MEDEDELINGEN

Stamppotweek:

***Rookworsten**

à € 4,00 per stuk!!

***Streekaardappelen**

nu voor € 2,00 per kilo!!

Zondag 12 november is onze Theeschenkerij weer open van 12 tot 17 uur

SAMENSTELLING PAKKET WEEK

44

Deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Aubergine
2. Hutspot
3. Slice Muskaatpompoen
4. Bietenmix
5. Snijsla-potje òf kruidenpotje

RECEPTEN

Herfststoof met Ras el Hanout, pompoen, aubergine en rozijnen



Ingrediënten: (4 pers.):

4 sjalotjes (of 2 grote uien)
3 teentje knoflook
750 ml groentebouillon (van 2 blokjes)
2 eetlepels Ras el Hanout
300 gram aardappelen vastkokend
200 gram pompoenblokjes (kant en klaar of flespompoen)

250 gram wortels
1 aubergine
50 gram amandelen
50 gram rozijnen
citroen
verse peterselie
peper

Bereiding:

Snipper de sjalotjes en hak de knoflook fijn. Was de aardappel en snijd deze door vieren. Geen kant en klaar pompoenblokjes? Schil de pompoen en snijd deze in blokjes. Snijd de wortel en aubergine in stukjes. Verhit een stoof- of braadpan met een flinke scheut olijfolie en fruit de sjalotjes aan. Voeg na een minuut de knoflook, kruiden en wortel toe. Verwarm twee minuten en blijf goed omscheppen. Voeg nu de aardappel en aubergine toe en verwarm 2 minuten mee. Voeg de groentebouillon toe aan de pan en breng aan de kook. Zet vervolgens het vuur laag en laat de stoof 20 minuten zachtjes pruttelen met de deksel op de pan. Voeg nu de blokjes pompoen, amandelen en rozijnen toe, schep alles om en laat de stoof minstens nog 20 minuten zachtjes pruttelen. Is de stoof nog te nat? Haal de deksel van de pan en laat de stoof nog 10/15 minuten indikken. Voeg ten slotte peper en het sap van een kwart citroen toe. Schep de stoof op de borden en garneer met verse peterselie. Serveer met rijst en/of brood.

Geroosterde bietjes uit de oven



Ingrediënten (2 pers.):

4 even grote bietjes
4 kleine teentjes knoflook
Flinke scheut olijfolie

1 eetlepel Balsamicoazijn
Paar takjes tijm of rozemarijn
Peper en zout uit de molen
Zachte geitenkaas

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Was de bietjes zorgvuldig en dep droog met keukenpapier. Plet de teentje knoflook met schil en al. Maak een dressing van de olijfolie, Balsamico azijn, peper, zout en de kruiden (alleen de blaadjes). Leg elk bietje op een stuk aluminiumfolie, giet 1 eetlepel dressing erover, 1 teentje knoflook erbij en vouw dicht. Leg ze midden in de oven en laat in 1 uur gaar worden. Check een keer met een satéprikker. Vervolgens iets af laten koelen en voorzichtig met je vingers de velletjes eraf trekken. Snijd ze in plakjes en leg ze op groot bord of schaal. Verdeel er eventueel wat zachte geitenkaas over en afmaken met balsamico stroop.

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

