

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 10 november 2023

MEDEDELINGEN

Theeschenerij Oldenhof is Zondag 12 november weer open van 12 tot 17 uur



SAMENSTELLING PAKKET WEEK 46

Deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Zuurkool uit het vat
2. Prei
3. Aardperen
4. Variabel van eigen land
5. Aardbei plantje

RECEPTEN

Zuurkoolschotel met gehakt en zoete aardappelpuree



Ingrediënten: (4 pers.):

500 gram zuurkool
300 gram h.o.h. gehakt
1 kg zoete bataat
1 ui
2 tenen knoflook
70 gram tomatenpuree
8 blaadjes basilicum

Bereiding:

Schil de zoete aardappel en snijd in stukken. Breng een pan water aan de kook, kook de zoete aardappel 8 - 10 minuten en stamp vervolgens tot een grove puree. Pel en snipper de ui en de knoflook. Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan en fruit de ui en de knoflook. Voeg de tomatenpuree en het gehakt toe en rul in 8 minuten gaar. Verdeel de zuurkool over de bodem van een ovenschaal, volg met het gehakt en eindig met de zoete aardappelpuree. Plaats de ovenschaal 20 minuten in de oven. Verdeel de zuurkoolschotel over de borden en garneer met de basilicumblaadjes..

Pasta met Aardpeer en Kastanjechampignons



Ingrediënten (4 pers.):

250 gram tagliatelle
500 gram aardperen
250 gram kastanjechampignons
2 sjalotten, fijngesneden
2 tenen knoflook, fijnsneden
2,5 deciliter slagroom
0,5 bos platte peterselie, fijngehakt
50 gram boter
peper en zout
zonnebloemolie
Voor het krokant broodkruim:
3 oude witte boterhammen of oud stokbrood
0,5 bos platte peterselie, grof gehakt
1 teen knoflook, grof gehakt
1 eetlepel geraspte Parmezaanse kaas
olijfolie

Bereiding:

Snijd het brood in grove stukken en doe samen met de knoflook, peterselie, en geraspte kaas in een keukenmachine. Puls tot u grof broodkruim krijgt. Voeg een klein beetje olijfolie toe en maal nog een keer kort. Bak het broodkruim goudbruin en krokant in een droge koekenpan. Kook de tagliatelle gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Boen de aardperen goed schoon. Jonge verse aardperen hoeft u niet te schillen. Het schilletje is erg dun en kan gewoon gegeten worden. Snijd de schoongemaakte aardperen in dunne plakjes. Verhit zonnebloemolie in een koekenpan. Bak hierin de sjalot en de knoflook glazig. Voeg de aardperen toe en bak in 5 minuten beetgaar. Snijd de champignons in vieren. Voeg de champignons de laatste 2 minuten toe aan de gebakken aardperen. Strooi de fijngehakte peterselie over de aardperen. Doe nu de slagroom en de boter erbij. Serveer de tagliatelle op een mooi diep bord. Schep de aardperen en champignons erop met de saus. Bestrooi met krokant broodkruim.

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

