

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 12 april 2024

## MEDEDELINGEN

**Theeschenkerij Oldenhof geopend!!**  
**Zondag 14 april**  
**12 tot 17 uur**

Adres: van Heeksbleeklaan 25



## SAMENSTELLING PAKKET WEEK 16

Deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Courgette
2. Prei
3. Cherrytomaat
4. Rucola eigen land
5. Radijs eigen land
6. Bieslook eigen land

## RECEPTEN

### Courgettesoep met Rucola



**Ingrediënten:** (2 pers):

330 g courgette in blokjes  
120 g rucola  
2 rode ui gesnipperd  
2 teentje knoflook fijngehakt  
600 ml groentebouillon  
300 ml kookroom  
Zout en peper naar smaak

**Optioneel:**

2 el pijnboompitten geroosterd  
40 g spekjes gebakken

2 el Parmezaanse kaas  
6 cherrytomaatjes gehalveerd

**Bereiding:**

Snijd de courgette in blokjes, snipper de rode ui en hak de knoflook fijn. Verhit een laagje olijfolie in een hoge pan en fruit de ui en de knoflook op matig vuur gedurende zo'n drie minuten (of totdat de ui glazig is). Voeg de courgette toe en bak de courgette een minuutje of vier. Voeg daarna de groentebouillon toe en kook de courgette zachtjes gaar met een deksel op de pan. Voeg de rucola toe, evenals de kookroom, en laat de soep een minuutje of twee a drie pruttelen zonder deksel op de pan. Pureer de soep vervolgens met een staafmixer of blender totdat je de gewenste textuur hebt bereikt. Zet de gepureerde soep terug op het vuur en breng op smaak met peper en zout. Vind je de soep te dun? Laat de soep dan enkele minuten zachtjes inkoken totdat je de gewenste dikte hebt bereikt. Is de soep te dik? Voeg dan wat water toe. Garneer de soep desgewenst met Parmezaanse kaas, geroosterde pijnboompitten en uitgebakken spekjes.

### Prei rolletjes met zalm en bieslookpuree



**Ingrediënten:**

4 Prei  
300 g gerookte zalm  
1 sjalotje, 1 teentje knoflook  
150 ml droge witte wijn  
100 g geraspte kaas  
1 kg aardappelen  
Snufje nootmuskaat  
30 ml halfvolle melk  
1 el verse Bieslook  
150 ml kookvocht  
4 el zure room

Peper en zout  
1 el bak en braadvet gesmolten

**Bereiding:**

Snijd het wit van de preistengels in stukjes van ongeveer 10 centimeter lang. Kook ze gaar in gezouten water, giet af maar hou het kookvocht opzij. Rol telkens een stukje prei in een sneetje gerookte zalm en leg ze naast elkaar in een ovenschaal. Snipper een sjalotje en een teentje knoflook fijn. Stoof aan in een klontje boter. Blus met witte wijn en het kookvocht van de preirolletjes. Laat inkoken en voeg dan zure room toe. Breng op smaak met peper en zout en overgiet de preirolletjes met de saus. Strooi er nog een laagje geraspte kaas over. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes. Kook ze gaar in gezouten water en giet ze af. Stamp de aardappelen fijn. Kruid ze met peper, zout en nootmuskaat en voeg nog een klontje boter en een scheutje melk toe. Meng tot een smeulige puree. Zet de ovenschotel gedurende 30 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden. Warm ondertussen ook de puree op. Hak de bieslook fijn en roer deze net voor het serveren onder de puree.

## WINKEL

### Wilt u uw pakket een week overslaan?

Dat kan u melden via de website, via [winkel@viermarken.nl](mailto: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

