

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 26 april 2024

MEDEDELINGEN

Let op: In de komende weken gelden de volgende wijzigingen:

Week 19: Géén groentepakketten!!

Donderdag 9 en Vrijdag 10 mei is de winkel gesloten ivm Hemelvaart. Maandag, dinsdag en woensdag zijn wij gewoon open in die week.

Zondag 12 mei: Theeschenkerij + plantjesmarkt bij de Oldenhof

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 18

Deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Zoete Bataat
2. Komkommer
3. Rabarber
4. Spinazie/Sla
5. Potje Mesclun sla

RECEPTEN

Zoete aardappelschotel met spinazie



Ingrediënten: (4 pers):

- 4 zoete aardappels
- 300 gram verse spinazie
- 1 bakje creme fraiche(200 ml)
- 1 knoflookteen
- 2 handen geraspte belegen kaas

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Schil de aardappels, snijd ze in plakjes en kook ze in 10 minuten gaar. Schil de aardappels, snijd ze in plakjes en kook ze in 10 minuten gaar. Snijd ondertussen de knoflookteen fijn. Wok de spinazie in wat olie totdat deze geslonken is, voeg het knoflookteentje toe en bak nog een minuutje mee. Giet de aardappelschijfjes af en leg een laagje in een licht ingevette ovenschotel. Meng de spinazie door de crème fraîche, voeg wat peper en zout toe, en bestrijk de aardappelschijfjes met de helft van het spinaziemengsel. Leg er vervolgens weer een laag aardappelschijfjes op. Verdeel het overgebleven spinaziemengsel erover. Maak af met de belegen kaas. Schuif de oven in en bak 10 minuten, totdat de kaas is gesmolten.

Rabarber cheesecake recept



Ingrediënten:

- Bodem:**
200 gram koekjes
80 gram boter
- Roomkaasmengsel:**
400 gram roomkaas
400 ml slagroom
50 gr suiker
3 blaadjes gelatine
- Rabarbercompote:**
1 bos rabarber 750 gr
2 el honing
2 stuks sternaais
2 gr gember ongeschild in plakjes
2 kaneelstokjes

Bereiding:

Was de rabarber en snijd in stukjes. Doe de rabarber, samen met de kaneelstokjes, plakjes gember, steranijs en een snufje zout in een pan met dikke bodem, met een klein beetje water. Blijf goed roeren zodat het niet verbrand maar rustig zacht word. Laat 5 tot 10 minuten pruttelen tot de rabarber zacht is en roer de honing erdoor. Laat de rabarbercompote helemaal afkoelen en haal de kaneelstokjes, gember en steranijs er uit. Smelt de boter. Maal de koekjes in de keukenmachine fijn en meng de gesmolten boter erdoor. Druk het koekmengsel plat in de onderkant van een springvorm. Week de gelatineblaadjes in koud water. Klop de roomkaas op met 200 ml slagroom en suiker. Verwarm de overige 200 ml slagroom in een pannetje, knijp de gelatineblaadjes uit en los ze op in de warme room. Roer goed door zodat er geen klontjes zijn. Spatel de warme gelatine-room door het roomkaasmengsel. Smeer een laagje afgekoelde rabarbercompote op je taartbodem. Meng het roomkaasmengsel met ongeveer 200 ml rabarbercompote giet dat er bovenop. Laat de taart opstijven in de koelkast, ongeveer 4 uur. Garneer met nog wat rabarbercompote of grotere stukjes rabarber.

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

