

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij
'De Viermarken' van vrijdag 21 juni
2024

MEDEDELINGEN

**Nog volop eenjarige en
meerjarige bloemen, plantjes en
kruiden te koop vanaf €1,- per
stuk!!**

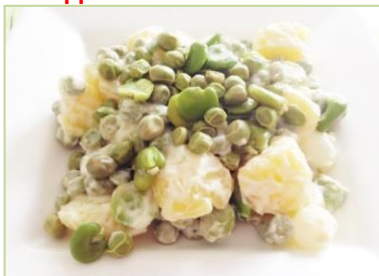
SAMENSTELLING PAKKET WEEK 26

Deze week vindt u de volgende
groenten in uw pakket:

1. Courgette (Di)
Snijbiet (Do)
2. Peulvrucht Variabel
3. Sla divers
4. Bospeen (Di)
Knolvenkel (Do)
5. Verse kruidenbos

RECEPTEN

**Maaltijdsalade met verse
Kapucijners, Tuinbonen en
aardappelen**



Ingrediënten: (2 pers):

350 g aardappels
500 g **tuinbonen** (nog in de peul)
500 g **kapucijners** (nog in de peul)
zout

3 el zoetzure zilveruitjes

Voor de dressing:

4 el zure room
1 el mayonaise
1 el (olijf)olie

1 el azijn
zout en peper

Bereiding:

Maak de aardappels schoon, snij ze in stukken en kook die in ongeveer tien minuten gaar. Giet ze daarna af en laat ze even afkoelen. Haal intussen de tuinbonen uit de peulen. Blancheer de bonen twee minuten in kokend water en spoel ze af met koud water. Dubbeldop de tuinbonen. (Dat wil zeggen: haal de buitenste schilletjes eraf, zodat je de binnenste felgroene boontjes overhoudt.) Haal de kapucijners uit de peulen. Zet de kapucijners op in water met een beetje zout. Breng aan de kook, laat tien minuten koken en doe een paar minuten voor het einde de dubbelgedopte tuinbonen erbij. Roer de ingrediënten voor de dressing door elkaar. Meng de warme aardappels door de dressing. Giet de kapucijners en tuinbonen af en laat even afkoelen. Roer ze samen met de zilveruitjes door de aardappels. Eet de salade lauwwarm of (de volgende dag) koud.

Hartige Snijbiettaart a la Ottolenghi



Ingrediënten:(6 pers):

1 rol vers bladerdeeg
500 g snijbiet
3 eieren
Verse Peterselie
100 g Ricotta
Peper en zout
1 teentje knoflook
1 ui

Bereiding:

Ontdooi het Bladerdeeg. Bereid ondertussen de vulling voor: was en spoel de snijbiet. Je snijdt de steeltjes wat kleiner en bakt deze eerst met een teentje knoflook en een gesnipperde ui. Na een paar minuten voeg je het snijbietblad toe, dat heeft wat korter de tijd nodig om te garen dan de steeltjes. Kruid dit snijbietmengsel in de pan met 1 el fijngesneden salie en/of peterselie, en wat peper en zout. Neem een beboterde taartvorm, en schik het uitgerolde deeg er in. Verdeel het snijbietblad gelijkmatig over je taartbodem. Overgiet het geheel met 3 losgeklopte eieren, 100 gram kaas (ricotta, Pecorino of geitenkaas/feta) en peper en zout. Zo'n 30 minuten in de oven, op 175 tot 200 graden, tot de taart mooi goudbruin wordt.

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

