

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij  
'De Viermarken' van vrijdag 28 juni  
2024

## MEDEDELINGEN



## SAMENSTELLING PAKKET WEEK 27

Deze week vindt u de volgende  
groenten in uw pakket:

1. Sla divers
2. Peulvrucht Variabel
3. Verse bieten
4. Verse uien
5. Verse kruiden

*Deze week zijn alle groenten  
afkomstig uit eigen moestuin!*

## RECEPTEN

### Griekse salade met Rode biet en gebakken Feta



### Ingrediënten: (4 pers):

500 gram gekookte bietjes  
3 el Olijfolie  
50 g ongezouten cashewnoten  
1 teen knoflook  
15 g Platte peterselie  
150 g yoghurt Griekse stijl 10% vet  
2 el bloem  
200 g Feta  
85 g rucola

### Bereiding:

- 1.
2. Verwarm de oven voor tot 200 C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Snijd de bietjes in parten, verdeel over de bakplaat en besprenkel met 1 el olijfolie. Rooster de bieten 15 min. in de oven. Verhit een droge koekenpan en rooster de cashewnoten in 3 min. Laat de noten afkoelen op een bord. Snijd intussen de knoflook en peterselie fijn. Roer de knoflook en peterselie door de yoghurt. Breng op smaak. Strooi de bloem in een diep bord. Snijd de feta in blokjes van 1 bij 1 cm en wentel door de bloem. Zorg dat de blokjes rondom bedekt zijn. Verhit 1 el olie in de koekenpan. Klop de overvloedige bloem van de fetablokjes en bak ze met behulp van 2 vorken in 8 min. rondom. Haal de bietjes uit de oven. Verdeel de rucola over een ruime schaal en besprenkel met de rest van de olie. Schep er de bietjes op en verdeel er de knoflookyoghurt over. Hak de cashewnoten grof en strooi over de bietjes. Leg er de warme fetablokjes op.

### Caesar salade



### Ingrediënten: (2 pers):

250 gram ijsbergsla  
250 gram kip(dij)filet  
2 eieren gekookt  
2 handjes croutons  
Krokant gebakken Bacon

### Voor de dressing:

1 el yoghurt  
3 el mayonaise  
1 tl citroensap  
1 tl mosterd  
30 g Parmezaanse kaas geraspt  
1 tl olijfolie extra vierge

### Bereiding:

Maak als eerste de dressing. Doe alle ingrediënten hiervoor in de keukenmachine of mixbeker van een staafmixer en maak er een egale saus van. Breng op smaak met peper en zout. Was de sla en snij in dunne repen, doe in een ruime kom en schep hier de dressing doorheen. Verdeel over 2 borden en garneer met de kipfilet, gekookte eieren, croutons, extra Parmezaanse kaas en verkruimel de bacon.

## 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

