

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij
'De Viermarken' van vrijdag 13
september 2024

MEDEDELINGEN

Wist u dat:

***De lamsrookworst deze week in de aanbieding is?**

***U altijd welkom bent om eens te kijken waar onze groentes groeien?**

***U zelf een bosje bloemen kunt plukken in onze pluktuin?**

***Onze medewerkers het erg leuk vinden om u te helpen in de winkel?**

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 38

Deze week vindt u de volgende
groenten in uw pakket:

1. Sla/ andijvie/ bladmosterd
2. Hutspotpakket
3. Kool
4. Bieten Chioggia
5. Verse kruiden

RECEPTEN

Klassieke hutspot



Ingrediënten: (4 pers):

1 kg kruimige aardappelen
400 gram middelgrote uien
600 gram winterpenen
75 gram ongezouten roomboter
375 gram lamsrookworst

100 ml halfvolle melk
½ theelepel gemalen nootmuskaat

Bereiding:

1. Schil de aardappelen en snijd in gelijke stukken. Snijd de uien in halve ringen. Schil de peen en snijd in plakjes van 1 cm. Verhit de helft van de boter in een ruime pan of soeppan en fruit de ui 2 min. op middelhoog vuur. Voeg de winterpeen toe en bak 2 min. mee. Voeg de aardappelen in een pan met ruim water toe en evt. zout toe en breng aan de kook. Laat 20 min. koken tot de groenten en aardappelen gaar zijn. Giet af.
2. Verwarm ondertussen de rookworst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verwarm de melk op laag vuur, maar laat niet koken. Stamp de aardappelen en hutspotgroenten met de pureestamper tot puree. Voeg de melk, de rest van de boter en nootmuskaat toe en roer door de hutspot. Breng op smaak met peper en eventueel zout.

Salade van Chioggiabiet, geitenkaas, waterkers en pistachenoten.



Ingrediënten: (2 pers):

25 gram Pistachenoten
1 stronk witlof
2 chioggia bieten
125 gram pitloze rode druiven
25 gram biologische waterkers
150 gram geitenkaas 45+
2 el balsamicoazijn
2 el traditionele olijfolie

1. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en rooster de pistachenoten 4

min. op middelhoog vuur. Neem uit de pan, laat afkoelen en hak grof.

2. Snijd ondertussen de onderkant van de stronk witlof en halveer in de lengte. Verwijder de harde kern en snijd in de lengte in dunne repen.

3. Schil de bieten en halveer ze. Schaaf met de dunschiller op de snijkant in dunne plakjes, zodat het mooie patroon van het binnenste van deze bieten goed zichtbaar is. Halveer de druiven en verwijder de harde stelen. Verdeel de biet, het witlof en de waterkers over de borden. Verdeel de geitenkaas erover. Bestrooi met de pistachenoten, versgemalen peper en eventueel grof zeezout. Besprenkel met de balsamicoazijn en olie van de waterkers.

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

