

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 20 september 2024

MEDEDELINGEN

Wist u dat:

***Ons houtovenbrood op dinsdag en donderdag na 14.00 uur vers uit de oven in onze winkel te koop is?**

***Er op zaterdag 5 oktober een leuke route is van Proef het Platteland?**

***Wij die dag ook onze winkel**

geopend hebben van 12.00 tot 17.00

***Onze medewerkers het erg leuk**

vinden om u te helpen in de winkel?

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 39

Deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Bospeen
2. Pompoen
3. Knolvenkel of meiraap
4. Raapstelen
5. Vruchtgewassen

RECEPTEN

Pasta met Raapstelen



Ingrediënten: (4 pers):

200 gram pasta (penne of fusilli)
1200 gram raapstelen
1 ui
1 teentje knoflook
1 rode peper
3 eetlepels olijfolie
150 gram geraspte peccorinokaas

Bereiding:

1. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking. Maak de raapstelen schoon en snij de worteluiteinden af. Snij de raapstelen in stukjes van 3 cm. Laat goed uitlekken.
2. Pel en snipper de ui en de knoflook. Maak de peper schoon, verwijder de zaadjes en snij in reepjes.
3. Verhit de olijfolie in een grote pan of wok. Bak hierin de ui, knoflook en peper 2 minuten zacht. Voeg de raapstelen toe en bak deze al omscheppend gaar. De groente slinkt flink en is na 10 minuten gaar.
4. Schep de raapstelen door de gare pasta en schep een deel van de kaas erdoor. Verdeel de pasta over 4 borden en garneer met de rest van de kaas.
Lekker met een tomatensalade.

Boterzachte bospeen

Ingrediënten: (2 pers):

1 Bosje verse bieslook
75 gram gezouten boter
500 gram bospeen

1. Bieslook fijnsnijden of boven kommetje fijnknippen. Boter erdoor roeren en in koelkast weer wat laten opstijven. Loof tot op 2 cm van bovenkant bospeen afsnijden, dunne worteltje aan onderkant verwijderen. Bospeen bij loof vasthouden, schrappen en wassen of bospeen onder stromend water stevig afborstelen. In wijde (hapjes)pan worteltjes met weinig water en mespunt zout aan de kook brengen en afgedekt in 10-15 min. beetgaar koken (kookvocht is dan vrijwel verdamp). Pan met worteltjes tussentijds enkele malen omschudden. Bieslookboter uit koelkast nemen. Eventueel resterend kookvocht afgieten en worteltjes in warme schaal overdoen. Boter in gedeelten op worteltjes scheppen en laten smelten. Lekker bij gestoomde witte vis.

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

