

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 18 oktober 2024

MEDEDELINGEN

Theeschenkerij Oldenhof weer open aanstaande zondag 20 oktober van 12 tot 17 uur!!



Adres : v.Heeksbleeklaan 25

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 43

Deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Pompoen Oranje (heel)
2. Knolselderij
3. Zuurkool uit het vat
4. Pastinaak
5. Snijbiet zakje

RECEPTEN

Puree van Knolselderij en Pastinaak met Roodbaars



Ingrediënten: (4 pers)

± 1 kg knolselderij
± 500 g pastinaak
4 takjes dragon
500 g roodbaarsfilet
1 grote sjalot, fijngesneden
125 g crème fraîche (1 bekertje)
1-2 el citroensap
50 g boter

Bereiding:

Schil de knolselderij en de pastinaak en snijd in blokjes. Haal de blaadjes van de takjes dragon. Kook de knolselderij met de pastinaak en dragontakjes in een laagje water met wat zout afgedekt gaar in ± 15 min. Smelt in een koekenpan 25 g boter. Bestrooi de roodbaarsfilet met zout en peper. Bak de visfilets in 2-3 min. per kant mooi bruin en net gaar. Neem de roodbaars uit de pan en houd onder een deksel warm. Smelt in dezelfde pan de resterende 25 g boter. Voeg de sjalot en dragon- blaadjes toe en bak 3 min. zachtjes. Voeg zout, peper en wat citroensap naar smaak toe. Giet de knolselderij met pastinaak af. Haal de dragontakjes eruit. Doe de groente met de crème fraîche terug in de pan en pureer met de staafmixer tot een gladde puree. Schep de knolselderij-pastinaakpuree op 4 borden. Leg de roodbaarsfilet erop. Schep de dragonboter over de vis en bestrooi met peper naar smaak.

Zuurkoolschotel met kaaskorstje



Ingrediënten: (4 pers):

1 kg vastkokende aardappel
125 g tutti frutti
100 g gez. Cashewnoten
40 g ongezoeten roomboter
40 g tarwebloem
450 ml halfvolle melk

200 g geraspte belegen kaas
500 g (kruiden)Zuurkool

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil de aardappelen en snijd ze in plakken van 1 cm dik. Kook in een pan met weinig water en wat zout de aardappelplakken in 10-12 min. net gaar. Wel in een kom met kokend water de tutti frutti 10 min. Rooster de cashewnoten in een droge koekenpan goudbruin. Smelt de boter in een pan en roer de bloem erdoor. Voeg de melk scheutje voor scheutje toe onder voortdurend roeren. Blijf roeren tot gladde saus ontstaat. Laat van de kaas 3/4 deel in de saus smelten. Breng op smaak met peper. Giet de aardappelen af en laat ze even droogstomen. et de ovenschaal in en schep hierin voorzichtig de aardappelen, zuurkool, tutti frutti, helft van saus en cashewnoten door elkaar. Schenk de rest van saus erover. Strooi de rest van kaas erover en bak de schotel in midden van oven in 10-15 min. gaar en goudbruin.

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

