

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 25 oktober 2024

## MEDEDELINGEN

**Biologische Appelsap van eigen appels nu te koop in de winkel!!!**

**3 liter voor € 9,99**

## SAMENSTELLING PAKKET WEEK 44

Deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Groenlof/Andijvie
2. Savooiekool
3. Bleekselderij
4. Trostomaten
5. Kruiden (di)  
Rucola (do)

*De samenstelling van het groentepakket kan afwijken van het bovengenoemde. Wij vragen hiervoor uw begrip*

## RECEPTEN

### Gesmoorde Bleekselderij



**Ingrediënten:** (4 pers)

30 g boter  
1 struik bleekselderij, in 5 cm lange stukken gesneden  
500 ml groente- of kippenbouillon  
2 theelepels fijngeraspte citroenschil  
3 eetlepels slagroom  
2 eidooiers  
1 eetlepel maïzena  
een snufje gemalen foelie of nootmuskaat  
1-2 eetlepels gehakte peterselie  
3 eetlepels citroensap

### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 °C. Beboter een grote, ondiepe ovenschaal. Smelt de boter in een grote koekenpan. Leg de stukken bleekselderij in de pan en schep ze om met de gesmolten boter. Leg een deksel op de pan en smoor de bleekselderij 2 minuten op matig vuur. Giet de bouillon bij de bleekselderij. Voeg de geraspte citroenschil en het citroensap toe. Leg een deksel op de pan en stoof de bleekselderij ca. 10 minuten, tot hij gaar is, maar nog niet uit elkaar valt. Haal de bleekselderij met een schuimspaan uit de pan en schep hem in de ovenschaal. Schep 3 eetlepels van het kookvocht in een kommetje. Klop in een kom de room, de eidooiers en de maïzena door elkaar. Klop het apart gehouden kookvocht erdoor. Giet het mengsel in de koekenpan en breng het al roerend aan de kook. Blijf roeren tot de saus begint in te dikken. Voeg de foelie of nootmuskaat toe. Breng de saus op smaak met zout en versgemalen zwarte peper. Giet de saus uit over de bleekselderij. Zet de schaal ca. 15 minuten in de oven, tot de bleekselderij door en door gaar is en de saus borrelt. Strooi de peterselie erover. Dien de gesmoorde bleekselderij warm op.

### Savooiekool a la Carbonara



**Ingrediënten:** (3/4 pers):

½ savooiekool (ca. 700 g)  
125 g spekjes  
2 tenen knoflook, geperst  
2 eieren  
100 g geraspte oude Gouda  
beetje geraspte Parmezaanse kaas

### Bereiding:

Snijd de kool in dunne reepjes. Verhit een anti-aanbak-pan en bak de spekjes tot ze knapperig beginnen te worden. Ik heb geen extra vet gebruikt aangezien er voldoende (lekker!) vet uit de spekjes komt. Voeg de knoflook toe en roer even door. Doe de kool erbij, roer een paar keer goed door, zet het vuur laag en doe het deksel op de pan. Laat koken (af en toe doorroeren) tot de kool zacht wordt, maar nog wel een beetje 'bite' heeft (afhankelijk ook van je eigen smaak). Haal de kool van het vuur en meng snel het kaas-ei-mengsel erdoor. De spekjes en de kaas zijn al zout genoeg, maar je zou eventueel nog wat versgemalen zwarte peper toe kunnen voegen.

## 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

