

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 8 november 2024

## MEDEDELINGEN

**Theeschenerij Oldenhof**  
**Open op zondag 17 november**  
**Van 12 tot 17 uur**



## SAMENSTELLING PAKKET WEEK 46

Deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Groenlof/Radichio/Andijvie
2. Hutspot
3. Huisgemaakte Zuurkool
4. Knolselderij/Meiraap
5. Mini-pompoen

## RECEPTEN

**Zuurkoolschotel met zoete aardappel (vegetarisch)**



**Ingrediënten:** (4 pers)

500 gram (oranje) zoete aardappel  
500 gram zuurkool  
1 ui  
1 teentje knoflook, in stukjes  
50 gram rozijnen  
60 gram ongebrande walnoten  
125 gram crème fraîche  
100 gram geraspte kaas  
gedroogde chilipeper naar smaak

roomboter om de ovenschaal in te vetten

### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden en vet een ovenschaal in met boter. Spoel de zoete aardappelen af en schil ze met een dunschiller. Snijd de aardappelen in stukjes van ongeveer 2 bij 2 centimeter. Doe de stukjes in de pan en zet de aardappelen net onder water. (Gebruik bij voorkeur een ruime pan zodat je hier later de zuurkool bij kan doen) Voeg de knoflook erbij en breng het water aan de kook. Als het water kookt kook de aardappelen voor zo'n ongeveer 10 minuten. Als de aardappelen op het vuur staan kan je met de rest aan de slag. Doe de zuurkool in een vergiet en spoel af met koud water. Snijd de ui fijn en meng deze samen met de rozijnen door de zuurkool heen. Prik met een vork in de aardappelen als deze zacht zijn kan deze afgieten. Stamp de aardappelen in de pan met een stamper tot een egale massa. Schep de crème fraîche er doorheen. Breng op smaak met gedroogde chili peper. Vind je dat te pittig gebruik dan gewone peper. Schep het zuurkoolmengsel door de aardappelpuree heen. Zorg dat je alles goed mengt. Schep het mengsel in de ingevette ovenschaal. Strijk glad met de achterkant van een lepel. Verkruimel de walnoten over de zuurkool en bestrooi daarna met de kaas. Zet nu de zuurkoolschotel voor 20 minuten in de voorverwarmde oven.

**Knolselderij stampot met rucola en zongedroogde tomaatjes (koolhydraatarm)**



**Ingrediënten:** (4 pers):

1 grote knolselderij  
350 g magere spekreepjes

150 g rucola  
140 g zongedroogde tomaatjes  
50 g pijnboompitten

### Bereiding:

Schil de knolselderij en snijd hem in gelijke stukken. Kook hem in water in circa 25 minuten gaar. Giet af en bewaar het kookvocht. Rooster ondertussen de pijnboompitten in een droge koekenpan. Leg ze apart als ze beginnen te kleuren. Snijd de zongedroogde tomaatjes in reepjes. Bak vervolgens de spekreepjes knapperig in dezelfde koekenpan. Vet is hierbij niet noodzakelijk. Leg ook de spekjes even apart, bijvoorbeeld op een stukje keukenpapier. Stamp de knolselderij tot een fijne puree, net zoals je bij aardappels zou doen. Voeg wat kookvocht bij als het te droog is. Roer de overige ingrediënten door de knolselderij puree. Gelijk opdienen, dan blijven de spekjes en rucola lekker knapperig. Eet smakelijk!

## 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 |

