

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 22 november 2024

MEDEDELINGEN

Kerst en Sint cadeautjes nodig?

In onze winkel kun je allerlei leuke, originele, handgemaakte én lekkere geschenken vinden.

Wij helpen je graag met het samenstellen van een cadeaupakketje bestaande uit onze Biologische producten.

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 48

Deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Bleekselderij
2. Koolrabi
3. Bladgewas
4. Bietenmix
5. Kruidenbosje

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

RECEPTEN

Italiaanse ovenschotel met bleekselderij, paprika en gehakt.



Ingrediënten: (4 pers)

400 gram mager rundergehakt
3 stengels bleekselderij (gebruik de rest in soep bijvoorbeeld)
1 prei
2 rode uien

1 rode puntpaprika
5 teentjes knoflook
1 volle el tomatenpuree
½ vleesbouillonblokje
3 tl oregano, 4 tl, paprikapoeder, 1 tl cayennepeper
6 aardappelen in plakjes, gekookt
100 g. geraspte kaas
2 eetlepels olie

Bereiding:

Snipper de rode uien, pers de knoflook, snijd de prei, bleekselderij en paprika in stukjes. Verwarm de oven voor op 220 gr. Neem een diepe pan met olie en bak de uien, paprika en bleekselderij gaar. Voeg het bouillonblokje toe en rul het gehakt. Voeg dan de tomatenpuree toe en de kruiden toe en bak 2 minuten. Voeg als laatste de knoflook en prei toe en bak nog ongeveer 4 minuten. Doe het gehakt/groente mengsel in de ovenschaal, leg hier de aardappelschijfjes op, bestrooi met geraspte kaas en gewenst met wat oregano. Zet nu 15 min. in de oven op 220 gr en serveer de ovenschaal op tafel.

Geroosterde bietjes met tijm en Feta



Ingrediënten: (4 pers):

- 500 gram (gemengde) verse bieten
- 4 eetlepels olijfolie
- 3 theelepels komijnzaad
- 4 takjes tijm, de blaadjes
- 75 gram feta, verkruid
- 2 eetlepels vloeibare honing
- 1 limoen, het sap
peper en zout

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 °C. Schraap de bieten en snijd ze in dunne partjes. Leg ze (eventueel gesorteerd per kleur) op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel de bieten met 3 eetlepels olijfolie, strooi het komijnzaad en de tijmblaadjes erover en breng op smaak met peper en zout. Rooster de bieten ca. 45 minuten in de voorverwarmde oven. Schep ze halverwege de baktijd een keer om. Houd bij gemengde bieten de kleuren uit elkaar. Leg de bieten na het bakken in een schaal. Meng de honing, het limoen sap en de resterende eetlepel olijfolie en schenk dit over de bieten. Strooi de verkruidde feta over het geheel. Presenteer de bietjes in een schaal op tafel.

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

