

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 17 januari 2025

MEDEDELINGEN



Er zijn weer nieuwe kippen!!

We hebben zo'n 60 nieuwe kippen van een nieuw ras; "Sasso Silver" dus binnenkort eieren van eigen kippen. De kippen mogen maandag naar buiten.

Weetje:

Zelf ook heerlijke Yaconsoep maken?

Wij verkopen onze Yacon ook kant-en-klaar gesneden vanuit de vriezer!!

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 4

Deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Spitskool
2. Sla
3. Tomaat tros
4. Pompoenblokjes
5. Rode uien

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

RECEPTEN

Traybake met pompoen tomaat en mozzarella



Ingrediënten: (2 pers)

400 g pompoen
250 g tomaten in stukjes
150 g mozzarella
1 rode ui
30 g amandelen
Bakje Kastanjechampignons
Jonnie Boer Picadillo kruiden
Olijfolie en zout

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Doe wat olijfolie in een ovenschaal. Voeg de pompoenblokjes toe. Strooi de Jonnie Boer Picadillo kruiden over de pompoen. Voeg de plakjes kastanjechampignons. Snij de ui in partjes en voeg deze toe. Voeg de amandelen toe. Leg de tomaten bovenop. Zet de schaal 45 minuten in de oven. Haal de schaal uit de oven en bestrooi het geheel met wat zout. Scheur de mozzarella in stukjes en verdeel over het gerecht. Klaar is je traybake met pompoen tomaat en mozzarella. Eet smakelijk!

Roergebakken spitskool met kerrie



Ingrediënten: (4 pers)

1 Spitskool, in dunne reepjes
2 rode pepers, in reepjes
5 teentjes knoflook fijngesneden
2 el kokosmelk
1 el kokosolie om in te bakken
1 el kerriepoeder
Peper&zout
Selderijblad of Koriander

Bereiding:

Verwarm de kokosolie in een hapjes- of braadpan en fruit hierin op laagmatig vuur de knoflook met de kerrie. Voeg de spitskool en de chilipeper toe, schep om, giet de kokosmelk erbij en bestrooi met zout en peper naar smaak. Zet het vuur hoog en bak de kool al omscheppend enkele minuten tot het rauwe ervan af is. Het moet lekker knapperig blijven. Serveer de kool in een (voorverwarmde) schaal en bestrooi eventueel met de selderij of koriander.

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

