

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 4 april 2025

MEDEDELINGEN



Om de biodiversiteit in het gebied te vergroten is er een poel in onze weide aangelegd!

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 15

Deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Yacon
2. Andijvie
3. Komkommer
4. Cherry tros tomaatjes
5. Bosje Radijs/Verse kruiden

RECEPTEN

Andijviestamppot met Pesto en gebakken Cherry tomaten

Je kunt natuurlijk Pesto uit een potje gebruiken maar in dit recept maak ik hem zelf!



Ingrediënten: (4 pers)

- 1 kg aardappelen
- 400 g gesneden Andijvie
- 2 rode uien
- 500 g Cherry tomaten

- 1 teen knoflook
- 4 el olijfolie
- 15 g basilicum
- 50 g ongebrande amandelen
- 75 g geraspte milde kaas
- 1 el witte natuurazijn
- 100 ml halfvolle melk

Bereiding:

Schil de aardappelen, snijd in gelijke stukken en kook in 20 min. gaar. Snijd ondertussen de rode uien in dunne ringen. Halveer de cherrytomaten. Verhit ¼ van de olie in een grote koekenpan en bak de ui met de tomaten 10 min. op middelhoog vuur, breng op smaak met peper. Snijd ondertussen de knoflook in plakjes en doe samen met de basilicumblaadjes, amandelen, ⅔ van de kaas, de rest van de olie en azijn in een hoge beker. Pureer met de staafmixer tot pesto en breng op smaak met peper. Voeg eventueel wat water toe om de pesto wat vloeibaarder te maken. Giet de aardappelen af, vang een kopje kookvocht op. Meng de melk, pesto en de rest van de kaas erdoor en stamp met de pureestamper tot een smeuge puree. Voeg eventueel wat kookvocht toe om het smeuger te maken. Zet de pan op laag vuur en meng de andijvie er in delen door. Blijf roeren tot de andijvie licht geslonken is. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Verdeel de stamppot over borden en verdeel de gebakken tomaat met ui erover.

Yacon salade met appel en bosknoflook



Ingrediënten: (4 pers)
2 kleine yacons
1 appel

- ½ citroen, geperst
- 4 takken peterselie
- 1 bosknoflook
- 25 gr hazelnoten, gehakt
- Pecorino kaas
- 3 el olijfolie
- 1 el citroensap
- 1 tl citroenrasp
- Peper en zout

Bereiding:

Maak eerst de dressing door de ingrediënten hiervoor te mengen in een jampotje. Breng op smaak met peper en zout. Hak de peterselie fijn en snijd de bosknoflook in dunne ringen. Leg dit even apart. Spoel de appel schoon en snijd het met een mandoline in dunne plakken. Leg het in een kom met ijswater en citroensap. Schil de yacons en snijd ze met de mandoline in dunne plakjes. Leg de plakjes ook in de bak met citroen-ijswater. Giet de appel en yacon af en dep de plakjes droog. Verdeel ze over 2 borden en bestrooi het met de peterselie, bosknoflook en hazelnoten. Schaaf er wat Pecorino kaas boven en lepel de dressing erop.

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

