

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 11 april 2025

MEDEDELINGEN



De derde lente breekt aan voor het Voedselbos. De bomen en struiken groeien goed. Dus dat belooft een mooie opbrengst dankzij alle mensen die meewerken!!

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 16

Deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Bleekselderij
2. Hollandse kropsla
3. Waspeen mix
4. Prei
5. Potje kruiden

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

RECEPTEN

Zalm preischotel met bleekselderij en gebakken aardappelen



Ingrediënten: (2 pers)

- 1 prei
- 2 stengels bleekselderij
- 2 takjes dragon
- 2 el olijfolie

- 200 g mascarpone
- 1 tl scherpe mosterd
- 250 g zalmfilet
- 400 g aardappeltjes
- 2 takjes dille

Bereiding:

Snij de prei in ringen en spoel onder stromend water. Snijd de bleekselderij in boogjes van ongeveer 1 cm breed. Pluk de blaadjes dragon en hak grof. Verwarm de oven voor op 180°C. Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de preiringen 2 min. aan. Voeg de bleekselderij toe en bak 2 min. mee. Voeg de mascarpone, mosterd en dragon toe en warm 1 min. door, tot de mascarpone vloeibaar is. Snijd de zalm in stukken van ongeveer 3 cm en verdeel over een ovenschaal. Schep het preimengsel op de zalm. Bak het geheel 15 min. in de oven. Bereid ondertussen de aardappeltjes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Pluk de takjes dille. Serveer de zalm-preischotel met de aardappelpartjes. Maak het gerecht af met dille.

Regenboog Wortelquiche voor de Paasbrunch



Ingrediënten: (4-6 pers)

- 500 g regenboogwortels
- 15 gr basilicum
- 250 g creme fraiche
- 1 el pittige mosterd
- 4 eieren
- 200 g gratin kaas
- Deeg voor Quiche*

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed de bakvorm (28-30cm) met het deeg en zet dit nog even in de

ijskast. Schil de wortels en maak ze schoon. Snij de grote en dikke wortels in de lente doormidden. Kook de wortels voor 3-4 minuten in een pan met water. Snij de wortels nogmaals in de lengte doormidden. Scheur de basilicum in kleine stukjes en doe samen met de crème fraîche, mosterd en eieren in een kom. Meng alles door elkaar en breng op smaak met zout en peper. Bewaar twee basilicum blaadjes voor de garnering. Bekleed de bodem met de wortels. Bewaar een aantal wortels met verschillende lengtes en kleuren voor bovenop de quiche. Schenk het crème fraîche mengsel over de wortels. Verdeel de kaas over het mengsel zodat de hele quiche bedekt is met kaas. Leg de wortels met verschillende kleuren op een mooie manier op de kaas. Bak de quiche 25-35 minuten in de voorverwarmde oven. Haal de quiche eruit als de kaas een mooie kleurtje heeft. Haal de quiche uit de vorm en garneer met de basilicum

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

