

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij
'De Viermarken' van vrijdag 2 mei
2025

MEDEDELINGEN

Volop groenten uit eigen moestuin:

- Andijvie
- Spinazie
- Raapstelen
- Sla kroppen, Rucola
- Rabarber etc etc.

**5 Mei (maandag) is de winkel
gesloten!!!**

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 19

Deze week vindt u de volgende
groenten in uw pakket:

1. Bloemkool
2. Rabarber/Koolrabi (di)
Tuinbonen (do)
3. Raapstelen
4. Bladgewas Variabel
5. Rucola bosje/potje

RECEPTEN

Raapstelen stampot



Ingrediënten: (2 pers)

1 kg kruimige aardappels
400 g raapstelen
60 g gesneden ontbijtspek of spekjes
100 g belegen kaas
0,5 ui
50 ml volle melk
1 el boter
Natuurazijn
Peper en zout

Bereiding:

Schil de aardappels en snij ze in gelijke stukken. Zet een grote pan met gezout water op, en kook de aardappels hierin gaar, in ongeveer 20 minuten. Snij de onderste 1 a 2 cm van de rapenstelen en was ze grondig. Verdeel vervolgens in stukken van 10 cm, zodat ze gemakkelijk door de stampot te roeren zijn. Snij de plakken ontbijtspek in dunne repen en vervolgens in kleine blokjes. Bak deze blokjes in een koekenpan met anti-aanbaklaag tot ze knapperig zijn en zet apart. Schaaf (of pak) plakken belegen kaas, verdeel in dunne repen en snij vervolgens eveneens in kleine blokjes. Zet apart. Snipper de sjalot brunoise. Snij zo fijn als je kunt, daar de sjalot rauw door de stampot gaat en grote stukken dus niet smakelijk zijn. Zet apart. Als de aardappels gaar zijn: giet af en bewaar wat kookvocht om eventueel toe te voegen. Stamp de aardappels fijn, voeg de rapenstelen gefaseerd toe en stamp of roer door de stampot. Voeg vervolgens de boter, de sjalot en het spek toe. Wanneer dit goed gemengd is, voeg je de melk en eventueel het kookvocht toe tot de gewenste dikte bereid is. Als laatste roer je de kaas erdoorheen. Maak op smaak met peper, zout en eventueel een scheutje natuurazijn.

Stampot Bloemkool met zongedroogde tomaatjes en Rucola



Ingrediënten: (4 pers)

1 kilo aardappels kruimig
400 gr bloemkoolroosjes
75 gr rucola
10 zongedroogde tomaatjes
100 ml melk
50 gr Parmezaanse kaas
25 gr evt. pijnboompitten

snufje zout en peper
2 tl Italiaanse kruiden

Bereiding:

Schil de aardappels en snijd grote aardappels in twee of vier stukken. Snijd de bloemkool in roosjes. Kook de aardappels en bloemkool samen in een grote pan met water in ongeveer 20 minuten gaar. Als het niet past, kun je uiteraard ook 2 pannen gebruiken. Snijd de zongedroogde tomaatjes in stukjes. Snijd de rucola ook wat fijner. Giet de aardappels en bloemkool af en stamp tot puree met de melk. Breng op smaak met zout en peper. Roer de rucola, geraspte Parmezaanse kaas, Italiaanse kruiden en zongedroogde tomaatjes door de stampot. Deze stampot is heerlijk met wat pijnboompitjes, een stukje gegrilde kip of een vegetarische burger.

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

