

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij
'De Viermarken' van vrijdag 9 mei
2025

MEDEDELINGEN

Theeschenerij & Plantjesmarkt
11 mei 2025
12.00 – 17.00 uur

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 20

Deze week vindt u de volgende
groenten in uw pakket:

1. Raapstelen
2. Sla
3. Wortels en Radijs
4. Paprika punt
5. Rucola bosje/potje

RECEPTEN

Raapstelensoep met ei



Ingrediënten: (4 pers)

300 g raapstelen
3 bosuilen
200 g kruimige aardappelen
2 eieren
25 g roomboter
2 tuinkruidenbouillontabletten
1 liter water

Bereiding:

Kook de eieren in 7 min. net hard.
Snijd de bosuitjes in ringetjes. Schil
de aardappelen en snijd in blokjes
van 1 cm. Verhit de boter in een
soeppan en bak de bosui en
aardappel 2 min. op middelhoog
vuur. Voeg het water en de
bouillontabletten toe, breng aan de
kook en laat op laag vuur 10 min.

koken. Laat de eieren schrikken
onder koud stromend water, pel en
snijd in plakjes. Houd een paar
raapstelen achter voor de garnering,
snijd de rest grof. Voeg de gesneden
raapstelen toe aan de soep en kook
nog 3 min. mee. Neem de soep van
het vuur en pureer met de staafmixer
glad. Breng op smaak met peper.
Scheep de soep in diepe borden en
garneer met de plakjes ei en de
achtergehouden raapstelen.

Puntpaprika's met Mozzarella en Tomaat



Ingrediënten: (2 pers)

2 rode puntpaprikas
8 zongedroogde tomaatjes
8 cherry tomaatjes
1 bol mozzarella
3 takjes verse basilicum
1 el olijfolie
Verse gemalen peper en zout

Bereiding:

Steek de BBQ aan en ga hierbij voor
indirecte hitte en een temperatuur van
ongeveer 220 graden. Leg de
puntpaprika's op een snijplank en snijd
er een rechthoekige opening uit.
Verwijder de zaadlijsten uit de
paprika's en snijd de uitgesneden
stukken paprika in kleine blokjes. Doe
deze blokjes in een kom. Snijd
vervolgens de cherrytomaatjes en
zongedroogde tomaatjes door vieren
en doe deze ook bij de paprika in de
kom. Snijd ook de mozzarella in
blokjes en voeg dit toe aan de
groenten. Scheur daarna de blaadjes
van 2 takjes basilicum en voeg de toe
aan de kom met groenten en

mozzarella. Breng het geheel op
smaak met peper en zout en meng
alles ingrediënten door elkaar. Vul de
puntpaprika's met het mengsel van
groenten en mozzarella en druk de
vulling een beetje aan. Besprenkel
vervolgens met de olijfolie. Je kunt de
puntpaprika's nu in een ovenschaal
leggen die je op de BBQ zet, maar de
puntpaprika's kunnen ook rechtstreeks
op het rooster. Ik koos voor de
ovenschaal omdat de puntpaprika's op
de BBQ iets zachter worden. Wanneer
je ze weer van de BBQ haalt, wil je
niet dat je bij het vastpakken met je
BBQ tang de vulling uit de paprika's
drukt. Als de BBQ op temperatuur is,
mogen de puntpaprika's (in de schaal
of direct) op de BBQ. Sluit de BBQ met
de deksel en gaar de paprika's
ongeveer 15 minuten. De mozzarella
is dan mooi gesmolten en de paprika
en overige groenten zijn lekker zacht
geworden. Haal de paprika's nu van
de BBQ. Strooi nog enkele blaadjes
basilicum over de gevulde
puntpaprika's en serveer direct.

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

