

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij
'De Viermarken' van vrijdag 22
augustus 2025

MEDEDELINGEN

Alle groentes alweer van eigen land!! De hieronder vermelde groenten zijn onder voorbehoud en kunnen lastminute nog gewijzigd worden. Wij vragen hiervoor uw begrip.

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 35

Deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Sla of Snijbiet
2. Sperzieboontjes
3. Patisson of Zapalito
4. Koolrabi of Raapjes
5. Sjalotten

RECEPTEN

Gevulde Patisson met geitenkaas (vegetarisch)



Ingrediënten: (2 pers)

- 1 x Patisson (witte pompoen)
- 8 x kastanjechampignons
- 1 x rode paprika
- 2 x tomaat
- 2 x uien
- teentje knoflook
- geitenkaas
- handje kruiden uit de tuin

Bereiding:

Was eerste alle groenten.
Snijd de top van de Patisson eraf (hoedje) en hol de pompoen uit.
Snijd alle groenten klein.

Fruit het uitje en voeg de knoflook toe.
Stoom de Patisson even— doe alle groente in de pan en bak de groente even aan. Giet het sap van de groente weg. Leg de Patisson in een ingevette schaal. Nu is het tijd om de Patisson te vullen, brokkel er lekker wat geitenkaas overheen (of andere kaas die je lekker vindt).
Zet de Patisson in een voorverwarmde oven van 200 graden na 15 min kan jij al lekker gaan genieten van de Patisson.

De lekkerste Patisson soep

Ingrediënten: (6 pers.)

- 1 a 2 Patissons
- 1 liter kippenbouillon
- Saffraandraadjes
- 425 ml (volle) koffiemelk
- 2 mespuntjes nootmuskaat
- Paar blaadjes verse peterselie
- Paar blaadjes verse basilicum
- Zwarte peper en zout uit de molen
- Op smaak brengen met Pesto

Bereiding:

Was de patisson zeer goed. Snijd in stukken. Doe de stukjes in een kookpot. Overgiet met 1 liter kippenbouillon. Kruid met peper en zout. Voeg saffraan toe. Breng aan de kook en laat pruttelen tot de patissonstukjes goed zacht zijn. (20 min). Voeg de koffiemelk, basilicum en peterselie toe en mix met staafmixer.. Proef en breng verder op smaak met een dot yoghurt.

Snijbiet met aardappelen, een Kroatisch recept



Ingrediënten: (4 pers)

- 1 kg snijbiet
- 6 middelgrote vast kokende aardappelen
- 6 tenen knoflook
- 2 middelgrote uien

Bereiding:

Snijdt de snijbiet in repen. Schil de aardappelen en snijdt ze in niet al te grote stukken (zie foto).
Kook de snijbiet en aardappelen samen in een pan in ongeveer 10 minuten gaar. Pel ondertussen de ui en de knoflook. Snipper de ui grof en hak de knoflook fijn.
Laat de snijbiet en de aardappel in een vergiet uitlekken. Bak de ui en knoflook in een pan met een royale hoeveelheid olijfolie maar laat het niet aanbakken. Bak nu nog 5 minuten de aardappels en snijbiet mee.
In Kroatië wordt dit vaak geserveerd met vis, maar je kunt er ook rundergehakt doorheen mengen of een biefstukje erbij

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

