

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij
'De Viermarken' van vrijdag 29
augustus 2025

MEDEDELINGEN

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

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 36

Deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Sla of Snijbiet
2. Wortels
3. Savooiekool
4. Rammenas
5. Kruidenpotje

RECEPTEN

Savooiekool rolletjes gevuld met Snijbiet en Ricotta



Ingrediënten: (4 pers.)

8 savooiekoolbladeren
300 g snijbiet, zonder nerven
200 g ricotta
4 eetlepels parmezaan, vers geraspt
2 eieren, losgeklopt
500 ml tomatensaus

Bereiding:

Blancheer de koolbladeren 5 minuten in kokend water met zout. Giet ze af en laat ze in ijswater schrikken. Giet ze af en spreid ze op een theedoek uit. Kook de snijbietbladeren 10-15 minuten in kokend water met zout, giet ze af en knijp er zo veel mogelijk vocht uit. Hak ze fijn en roer ze in een schaal door de ricotta, parmezaan en eieren. Breng alles met zout en peper op smaak, meng goed en verdeel het mengsel over de koolbladeren. Rol elk blad op en knoop het met keukentouw vast. Leg de koolrolletjes in een ruime pan of braadslee, giet er de tomatensaus bij, sluit de pan en laat de rolletjes 20 minuten pruttelen.

Rammenas salade met Appelazijn



Ingrediënten: (4 pers.)

1 rammenas
4 eetlepels appelazijn
6 eetlepels extra vergin olijfolie
Een krop sla naar keuze
Grote witte bonen, gedroogd of uit potje
4 eetlepels zwarte Kalamata olijven, zonder pit
100 gram feta, in grove stukken
4 eetlepels walnoten, grof gehakt
2 stevige plakken (zuurdesem) brood
1 teentje knoflook
Peper en zeezout uit de molen

Bereiding:

Week de gedroogde bonen de avond ervoor en kook deze de volgende dag wanneer je de sla gaat maken. Gebruik eventueel kant-en-klare bonen uit pot.

Maak de rammenas schoon en snijd deze met een dunschiller in plakjes. Leg de plakjes rammenas in een schaal en schenk hier de olie en azijn over. Hussel om en laat voor minimaal 30 minuten staan. Rooster het brood goudbruin en wrijf de knoflook in het geroosterde brood. Schenk vervolgens wat olijfolie over het brood en snijd de croutons in blokjes. Was de sla en breek deze in stukjes. Hussel de sla, croutons, feta, olijven, noten en bonen door de gemarineerde plakjes rammenas. Breng op smaak met peper en zout. Voeg eventueel nog een scheutje olie en/of azijn toe. Enjoy!

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/Do	Gesloten
Ma/Di	13.00 – 16.30 uur
Wo/Do en Vr:	08.30 – 16.30 uur

