

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij
'De Viermarken' van vrijdag 3 oktober
2025

MEDEDELINGEN

Oproep: Heeft u thuis nog oude
fotolijsten (wisselijsten) waar u
niets mee doet?
Neem ze mee naar de winkel! Wij
gaan ze gebruiken voor
fotoexposities e.d.

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 41

Deze week vindt u de volgende
groenten in uw pakket:

1. **Bladgewas: Groenlof of Andijvie**
2. **Spitskool/Groene kool**
3. **Bleekselderij**
4. **Patisson of Bieten**
5. **Groene tomaten**

RECEPTEN

Romige pasta met bleekselderij en champignons



Ingrediënten: (4 pers)

- 1 ui
- 4 stengels bleekselderij
- 250 g kastanjechampignons
- 2 el olijfolie
- 150 g volkoren penne pasta
- 1 ei
- 30 g geraspte parmezaanse kaas
- 3 el gescheurde blaadjes basilicum

Bereiding:

Pel en snipper de ui. Maak de stengels
bleekselderij schoon en snijd ze in
dunne boogjes. Maak de

kastanjechampignons schoon en snijd
ze in vieren.

Verhit de Becel met een vleugje
Olijfolie in een ruime koekenpan en
fruit de ui 3 minuten op een halfhoog
vuur. Voeg de bleekselderij toe en bak
5 minuten mee. Schep de
champignons erdoor en bak ze in ca. 4
minuten bruin.
Kook intussen de pasta Penne in ruim
water beetgaar volgens de
aanwijzingen op de verpakking. Klop
het ei los. Giet de pasta af in een
vergiet en doe het direct weer terug in

de pan. Roer er met een houten lepel
het losgeklopte ei en de groenten
door. Voeg peper naar smaak toe en
verdeel de pasta over 2 borden.
Bestrooi met de Parmezaanse kaas en
de basilicum. Serveer direct.

Groene tomaten chutney



*Het maken van een groene
tomatenchutney is de ideale manier
om die laatste groene tomaten, die
niet meer rijp gaan worden, te
verwerken. Dit recept levert
behoorlijk wat potten op, halveer
dus gerust de hoeveelheden.
Bereidingstijd: 45 min.*

Ingrediënten:

- 4 el olijfolie
- 1 kg uien, gehakt
- 6 knoflookteentjes, fijngenhakt
- 2 kg groene tomaten, grof gesneden
- 500 g moesappels (geschild en in
stukken)
- 1 el gemengde kruiden (mixed spice)
- 1 volle el geel mosterdzaad
- 1 tl chilivlokken
- 2 laurierblaadjes
- 850 ml ciderazijn
- 500 g lichtbruine basterdsuiker

- 200 g dadels, zonder pit, gehakt
- 200 g rozijnen
- 1 volle tl grof zeezout

Bereiding:

Verwarm de olijfolie in een ruime pan
en bak de uien en de knoflook aan tot
de ui mooi goudbruin is.
Voeg de tomaten, de appels en de
kruiden/specerijen toe en bak een paar
minuten aan.

Voeg dan de overige ingrediënten toe
en breng het geheel al roerend aan de
kook.

Zet het vuur weer zachter en laat de
chutney minimaal een half uur
pruttelen; het mag langer.

Roer regelmatig, zodat de chutney niet
aanbrandt.

De chutney is klaar als je met een
houten lepel een streep over de
bodem kunt trekken, en deze streep
even blijft 'staan'.

Schep de chutney in schone, hete
potten.

Draai de deksels erop en laat de
potten rustig afkoelen.

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

