

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 17 oktober 2025

MEDEDELINGEN

Kweeperen: Wat kun je ermee?



Je kunt ze in ieder geval NIET rauw of onbewerkt eten want dan zijn ze wrang en bitter. Maar als jam of gelei zijn ze heerlijk bijvoorbeeld bij een stukje kaas.

Kweeper gelei

Nodig:

- 1,5 kilo kweeperen
- 1,5 liter water
- 1 kilo geleisuiker
- 3 theelepels citroensap

Bereiding:

Verwijder het klokhuis en snijd de kweeperen in partjes. Doe deze in een pan met dikke bodem en doe hier het water bij zodat de peren net onder water staan. Kook de kweeperen vervolgens minimaal 45 minuten met de deksel op de pan tot ze zacht zijn en lekker beginnen te ruiken. Zet het vuur uit, laat de deksel op de pan en laat de kweeperen minimaal een nacht zo staan. Neem de volgende dag een vergiet, doe hierin een (schone) theedoek en schenk hierin het vocht welke je opvangt in een ruime bak. De kweeperen zelf heb je niet meer nodig voor de rest van het recept. Meet van het vocht 1 liter af en doe dit terug in de pan samen met het citroensap. Voeg de geleisuiker toe en kook dit nu 10 minuten in (roer af en toe even door). Schenk daarna in uitgekookte potjes*, zet deze op hun kop en laat de kweepeergelei volledig afkoelen. Eet smakelijk!

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 43

Deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Pompoensoep
2. Spruitjes met Kastanjes
3. Knolvenkel
4. Raapstelen
5. Zakje Rucola

RECEPTEN

Spruitjes met tamme kastanjes



Ingrediënten: (4 pers.)

- 250 g verse kastanjes of 250 g kastanjes uit blik
- 500 g spruitjes
- 15 g boter
- versgeraspte nootmuskaat

Bereiding:

Maak inkepingen in de schil van de kastanjes en doe ze in een pan. Giet er koud water bij tot ze onderstaan en breng het op hoog vuur aan de kook. Draai het vuur laag en laat de kastanjes 10 minuten zachtjes koken. Giet ze af en laat ze iets afkoelen. Pel ze. Maak de spuitjes schoon en kerf elk spruitje aan de onderkant kruislings in. Breng een pan water aan de kook. Voeg de spruitjes toe en laat ze 5-8 minuten zachtjes koken tot ze net zacht zijn. Smelt de boter in een grote koekenpan en voeg de kastanjes toe. Bak ze tot ze bruin beginnen te kleuren. Voeg de spruitjes toe en schep ze om tot alles goed heet is. Breng het gerecht op smaak met flink wat zout, peper en nootmuskaat.

Gegratineerde venkel met rode peper

Ingrediënten: (2 pers)

- 2 grote venkelknollen
- 100 gr geraspte kaas
- 1 el boter
- 1 takje verse peterselie
- 1 rode peper zaadlijsten verwijderd en heel fijn gesnipperd

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180°C. Snij de venkel in plakken van ongeveer een centimeter breed. Niet te dik anders garen ze niet goed. Verhit een ruime koekenpan en bak hierin de plakken venkel op rustig vuur gaar. Laat ze even goed stoven en draai om na een paar minuten. Verdeel de venkelplakken over een ovenschaal en bestrooi met de geraspte kaas. Zet in de oven voor ongeveer 20 minuten tot de kaas mooi gesmolten is en goudbruin. Als het nodig is kun je op het laatst nog even de grill erop zetten. Bestrooi voor serveren met de rode peper en de verse peterselie.

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

