

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij
'De Viermarken' van vrijdag 28
november 2025

MEDEDELINGEN

Midwinterhoorn wandeling in het Ledeboerpark op 7 december.

Boerderij de Viermarken ligt ook op de
route als rustpunt voor koffie/thee met
wat lekkers!!

Winkel open van 10.30 uur-16 uur

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 49

Deze week vindt u de volgende
groenten in uw pakket:

1. **Pastinaak**
2. **Knolselderij**
3. **Pompoensoep**
4. **Bietenmix**
5. **Variabel Bladgewas**

RECEPTEN

Knolselderijpuree met paddenstoelen en truffelolie (vegetarisch)



Ingrediënten: (4 pers.)

- 1 kilo kruimige aardappelen
- 1 knolselderij
- 50 gram roomboter
- 1 -2 theelepels mosterd
- 100 ml volle melk of kookvocht
- 250 gram kastanjechampignons
- 200 gram Oesterzwammen
- 3 teentjes knoflook
- 2 takjes verse tijm
- 3 eetlepels crème fraîche
- flinke hand ongezouten noten ik
gebruikte walnoten en amandelen
- bosje krulpeterselie

olijfolie of boter
truffelolie
zout en peper

Bereiding:

Schil de aardappelen en de
knolselderij en snijd beide in grove
stukken. Doe ze in een pan met ruim,
flink gezouten water. Breng aan de
kook. Kook de aardappelen en
knolselderij 15 minuten of totdat ze
beiden gaar zijn. Snijd in de tussentijd
de paddenstoelen en champignons in
schijfjes of stukken. Ris de blaadjes
van de takjes tijm. Snijd of pers de
knoflookteentjes. Verwarm olie of
boter in een grote koekenpan en voeg
de knoflook en paddenstoelen toe. Bak
de paddenstoelen op middelhoog vuur
totdat ze aan beide kanten mooi bruin
zijn. Tip: roer zo min mogelijk en zorg
voor een enkele laag paddenstoelen in
je pan. Dan worden de paddenstoelen
zo snel mogelijk egaal bruin. Snijd de
krulpeterselie klein en verwijder harde
steeltjes. Voeg peper en zout toe aan
de champignonmix en schep de crème
fraîche erbij. Roer goed door en zet
het vuur zacht. Voeg de helft van de
peterselie toe. Giet de knolselderij en
aardappelen af en bewaar het
kookvocht (als je geen melk wil
gebruiken). Voeg de boter en de helft
van de melk of 50 ml kookvocht toe
aan de pan net als de mosterd en
stamp de knolselderij- en
aardappelstukken fijn met de
pureestamper. Serveer de
knolselderijpuree naast de gebakken
champignons met een scheut
truffelolie over de puree en de rest van
de krulpeterselie en de noten.

Kleurrijke traybake met Pastinaak (vegetarisch)



Ingrediënten: (4 pers.)

- 3 pastinaken
- 2 rode uien
- 400 gram bospeen
- 400 gram kastanjechampignons
- 1 courgette (geel of groen)
- 2 teentjes knoflook
- 4 eetlepels zonnebloem- of olijfolie
- Verse tijm
- Verse peterselie

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 °C.
Schil de pastinaken en snij in de lengte
in parten.
Pel en snipper de ui en snij in partjes.
Maak de bospeen schoon en snij in
stukken.
Borstel de champignons schoon.
Snij de courgette in plakken.
Meng alle groenten in een kom, samen
met de olie, peper en zout en de
uitgeperste teentjes knoflook.
Verdeel de groenten op een met
bakpapier beklede bakplaat en rooster
de traybake 25-30 minuten in de oven.
Schep halverwege de baktijd om.
Garneer met verse kruiden.

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

