

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij
'De Viermarken' van vrijdag 5
december 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 50

Deze week vindt u de volgende
groenten in uw pakket:

1. Waspeen
2. Sla ijsberg
3. Pompoen
4. Kool variabel
5. Bosje stengeluien/
Bladgewas mix

RECEPTEN

Stamppot van ijsbergsla, spekjes, rode ui en Oude kaas



Ingrediënten: (4 pers.)

800 gr. aardappelen
800 gr. ijsbergsla
2 rode uien
200 gr. spekreepjes
klontje boter
peper en zout
scheutje melk
100 gr. Oude kaas + wat extra

Bereiding:

Schil de aardappelen en snijd deze in
gelijke stukken. Zet een ruime pan op
met een laagje water en kook de
aardappelen in 20 minuten gaar. Voeg
een klontje roomboter en een scheutje

melk toe en stamp tot een mooie
stampot, breng op smaak met wat
peper en zout.

Verwarm een koekenpan op laag vuur
en pel en snipper de rode uien. Bak
terwijl de aardappelen staan te koken
de spekjes en voeg na een paar
minuten de gesnipperde rode ui toe.
Bak een paar minuten tot de ui mooi
glazig is geworden en de spekjes
krokant zijn, doe het vuur uit en zet
klaar voor zo. Snijd de ijsbergsla in de
lengte doormidden en daarna in dunne
reepjes. Snijd de kaas in zo klein
mogelijke blokjes zodat deze zo goed
smelt in de stampot. Roer de
gebakken ui, spekjes en de kaas in de
pan en roer alles goed door elkaar.
Voeg vlak voor het serveren beetje bij
beetje de ijsbergsla toe en stamp alles
goed door elkaar, breng eventueel op
smaak met wat extra peper en zout.
Laat alles nog even goed warm
worden en schep de stampot op de
borden. Snij nog een paar plakken
kaas af en snijd deze in dunne
reepjes, garneer je stampotje hier
mee.

Curry met pompoen en wortel



Ingrediënten: (4 pers.)

350 gram pompoen
1 grote winterpeen
2 teentjes knoflook
½ ui
½ blokje groentebouillon
200 ml kokosmelk (geen light)
100 ml water
1,5 eetlepel korma curry kruiden
100 gram zilvervliesrijst
Scheutje olijfolie
Een handje koriander

Bereiding:

Kook de rijst zoals beschreven op de
verpakking. Was de pompoen en snijd
hem doormidden met een groot mes.
Snijd daarna de pitten er ook uit. Kijk
even hoeveel je nodig hebt, ik
gebruikte een klein formaat pompoen
en daar de helft van. Snijd de
pompoen (met schil) in blokjes.
Was de winterpeen en snijd deze in
plakjes. Hak de ui en knoflook ook fijn.
Doe een flinke scheut olijfolie in een
pan en bak de ui en knoflook
goudbruin. Voeg de korma kruiden toe
en bak deze aan. Voeg daarna de
pompoenblokjes, winterpeen,
kokosmelk, water en groentebouillon
toe. Laat het even een kwartiertje op
gemiddeld vuur pruttelen met de
deksel op de pan.
Haal er even een pompoenblokje uit
en kijk of deze al zacht genoeg is. Giet
daarna de rijst af, doe deze op een
bord en schep de curry er over heen.
Garneer met verse koriander.
Tip: korma curry kruiden is een
kruidenmix die je gewoon kunt halen
bij de supermarkt. Daarnaast hebben
ook veel toko's deze kruidenmix.

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

