

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij
'De Viermarken' van vrijdag 23 januari
2026

MEDEDELINGEN

**Heerlijke rookworsten voor € 4,50
nu in onze winkel!!**

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 5

Deze week vindt u de volgende
groenten in uw pakket:

1. Rode eikenbladsla
2. Pastinaak
3. Witte kool
4. Winterpeen
5. Pompoen divers

RECEPTEN

Witte kool met spek en ui



Ingrediënten: (4 pers.)

500 gram witte kool
3-4 gele uien
200 gram ontbijtspek
Nootmuskaat
Peper en zout

Bereiding:

Snij de kool in fijne reepjes en kook ze in een klein laagje water in ongeveer 10-15 minuten beetgaar. Snij de ui in ringen en het spek in kleine stukjes. Bak het spek uit in een droge koekenpan en voeg er als het spek krokant begint te worden de uien aan toe. Bak de uien mooi bruin, maar niet te gaar. Je moet de ringen nog wel herkennen. Giet de witte kool af en doe die bij de uien in de pan. Schep alle s om en bestrooi royaal met zwarte peper en een klein beetje nootmuskaat. Voeg er eventueel wat

zout aan toe. Bak alles nog kort even door en serveer de witte kool met spek en ui heet.

Pastinaak en wortel uit de oven



Ingrediënten: (4 pers.)

2 pastinaken
4 wortels
2 eetlepels olijfolie
snuf peper en zout
Snuf oregano
2 tenen knoflook
peterselie
2 eetlepels geraspte Parmezaan

Bereiding:

Verwarm de oven op 200 graden. Schil de pastinaken en wortels en snijd in plakken. Doe de plakken wortel en pastinaak in een grote kom. Schep de olijfolie, peper, zout, oregano en fijngehakte peterselie erdoor. Pers de knoflook erbij uit en schep er ook door. Verdeel de wortel en pastinaak in een ovenschotel. Rooster de groenten ca. 25 minuten in de oven en schep halverwege een keer om. Bestrooi voor het serveren met wat geraspte kaas. Parmezaanse kaas bevat dierlijk stremsel waardoor dit recept niet 100% vegetarisch is. Vervang de kaas voor een oude of gerijpte kaas met vegetarisch stremsel of probeer eens een veganistische kaas.

Hartige taart met Pastinaak



Ingrediënten:

6 vellen deeg hartige taart
400 gr blokjes pompoen

150 gr smeerbare geitenkaas
1 courgette
handje geraspte kaas
400 gr pastinaak
snuf tijm
2 tenen knoflook
peper en zout
2 eetlepels paneermeel
1 lente ui (in ringen)
olie om te bakken

Bereiding:

Verwarm de oven op 200 graden. Kook de blokjes pompoen een minuut of 5 voor in een pan met water. Snijd de pastinaak en de courgette in kleine blokjes en fruit aan in een pan met een beetje olie en de fijngesneden knoflook. Voeg na een paar minuten de voorgedroogde pompoen toe en schep er doorheen en breng op smaak met wat peper, zout en tijm. Bekleed de bakvorm met de velletjes hartig deeg. Besmeer de bodem met de geitenkaas en bestrooi deze met paneermeel. Voeg de gebakken groenten toe en bestrooi met kaas. Bak de hartige taart met groenten nog een minuut of 30 in de oven. Garneer met lente ui.

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

