

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij
'De Viermarken' van vrijdag 27 februari
2026

MEDEDELINGEN

Lente in aantocht!



Op de Viermarken zijn de voorbereidingen begonnen voor de komst van nieuwe lammetjes. Deze zijn dan in de loop van maart te bewonderen in de wei.

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 10

Deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Rode bieten
2. Yacon/Venkel
3. Rode kool
4. Komkommer
5. Bindsla (Little gem)

De samenstelling van het groentepakket kan afwijken van het bovengenoemde. Wij vragen hiervoor uw begrip.

RECEPTEN

Volkorenwraps met Köfte en rode koolsalade



Ingrediënten: (4 pers.)

4 volkoren wraps
300 gram gemengd gehakt
2 eetlepels Harissa kruidenmix
300 g gesneden rode kool
150 g wortel julienne
6 eetlepels zonnebloemolie
2 eetlepels rode wijnazijn
2 theelepels mosterd
1 eetlepel honing
50 gram pijnboompitten
Peper en grof zeezout
Grote satéprikkers of metalen spiesen
Tzatziki, knoflooksaus of kruidenmayonaise

Bereiding:

Meng het gehakt met de Harissa kruidenmix en vorm hier balletjes van. Vorm 3 balletjes om de satéprikker of spiesen heen. Meng de zonnebloemolie, rode wijnazijn, honing en mosterd in een kommetje tot een dressing. Meng de gesneden rode kool en peen julienne door elkaar in een kom. Voeg daar de dressing aan toe en meng goed door. Zet in de koelkast en laat een tijdje staan. Rooster de pijnboompitten in een koekenpannetje tot ze mooi bruin zijn. Grill de köfte rondom bruin. Leg een volkorenwrap op het bord. Verdeel hierop wat van de rode koolsalade. Haal de köfte voorzichtig van de spiesen en leg deze boven op de rode koolsalade in de wrap. Verdeel wat pijnboompitten over het geheel. Rol de wrap op om te kunnen eten.

Komkommer tomaten salade met Griekse yoghurt



Ingrediënten: (4 pers.)

1 komkommer
2 tomaten
0,5 rode ui
5 blaadjes munt
5 groene olijven
2 el griekse yoghurt
0,5 el olijfolie
0,5 teen knoflook
0,5 tl paprikapoeder
Zout en peper

Bereiding:

Was de komkommer, snij de uiteindes eraf, halveer en snij in plakjes. Was de tomaten en snij in partjes. Pel de ui, halveer en snij in dunne partjes. Snij de munt in hele dunne reepjes en halveer de olijven. Pel het knoflookteentje en hak zeer fijn. Meng het met de andere ingrediënten voor de dressing en schep het door de komkommer tomaten salade. Maak de komkommer tomaten salade op smaak met zout en peper en bestrooi met de munt.

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

