

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij
'De Viermarken' van vrijdag 6 februari
2026

MEDEDELINGEN

Oesterzwammen



Nu wekelijks vers te koop in onze
winkel!! € 12,50 per kilo

SAMENSTELLING PAKKET WEEK

7

Deze week vindt u de volgende
groenten in uw pakket:

1. Winterpeen + Ui
2. Chinese kool (di)
Paksoi (do)
3. Venkel
4. Yacón
5. Knoflook bol

RECEPTEN

Pasta met venkel en citroen



Ingrediënten: (2 à 3 pers.)

- 1 venkelknol
- 1 witte ui
- 2 el milde olijfolie
- 300 gr pasta naar keuze
- Zout en peper (naar smaak)
- 1 citroen (sap + rasp)
- 100 ml plantaardige room (Alpro)
- 2 el vegan Parmezaanse kaas
- 1 handje verse basilicum
- geroosterde pijnboompitjes

Bereiding:

Was de venkelknol goed en snijd het groene gedeelte eraf. Snijd daarna de onderkant eraf, vervolgens de knol doormidden en daarna met een klein mes een driehoek aan de onderkant zodat je de harde kern kunt verwijderen. Snijd de venkel vervolgens in dunne plakjes. Maak de ui schoon en snijd in ringen. Zet een koekenpan op het vuur en verhit de olijfolie. Voeg de gesneden venkel en ui toe en roer het goed door. Bak de venkel en ui zachtjes, tot ze zacht en een goudbruine kleur krijgen. Dit duurt meestal zo'n 10 minuten. Kook ondertussen de pasta volgens de bereidingswijze op de verpakking en houd een kopje pastawater apart. Voeg het pastawater toe aan de gebakken venkel en ui en doe ook meteen het sap en de rasp van de citroen erbij. Roer goed door en breng op smaak met peper en zout. Giet als laatste de plantaardige room erin en voeg de (vegan) Parmezaanse kaas toe. Roer het goed door elkaar. Schep als laatste de gekookte pasta erbij en roer het goed door de saus. Vind je de saus toch nog iets te dik? Voeg dan nog een beetje extra pastawater toe. Proef en voeg meer zout, peper en/of citroensap toe naar smaak. Serveer de pasta meteen en garneer met wat fijngehakte verse basilicum en geroosterde pijnboompitjes.

Hartige herfsttaartjes met pompoen en Yacon



De nootachtige smaak van pompoen samen met zoete yacón in een hartig taartje, die combinatie smaakt naar meer. Frisse salade erbij en klaar is de lunch!

Ingrediënten: (4 pers.)

- 1 pompoen
- 2 sjalotten
- 200 ml melk
- 100 g Gruyère
- 500 g Yacon
- 2 eieren
- 200 ml room

Bereiding:

Schil de pompoen, verwijder de pitten en snij in plakjes. Schil de yacón en snij deze ook in plakjes. Stoom beide goed gaar in zo'n 15 minuten. Verwarm de oven voor op 200°C. Fruit de fijngesnipperde sjalotjes in wat boter of olijfolie. Klop de eieren los met de melk en de room. Kruid met nootmuskaat, peper en zout. Voeg er de helft van de gestoomde sjalotjes aan toe. Vet vier ovenschaaltjes in met boter en olie. Schik de plakjes pompoen en yacón in laagjes. Kruid elk laagje goed af met peper en zout. Giet de eieren over de plakjes, schep bovenop de rest van de sjalot en werk af met een laagje gruyère. Zet een kwartier in de oven.

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

