

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 13 februari 2026

MEDEDELINGEN

Lammetjes in aantocht!!



Binnen 2 weken verwachten we dat de eerste lammetjes geboren worden, waarna ze binnenkort in de wei te bewonderen zijn!

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 8

Deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Paksoi (di) eigen land Rode eikenbladsla (do)
2. (Regenboog)wortelen
3. Bleekselderij
4. Knolselderij
5. Korte Prei

RECEPTEN

“Soffritto”: Basis voor italiaanse gerechten

Soffritto is zeer fijngesneden ui, wortel, bleekselderij en knoflook in olijfolie gebakken, en vormt de basis voor veel italiaanse gerechten. Sauzen, soepen, stoofschotels en bijv. Bolognese saus.



Soffritto basisrecept voor sauzen

Ingrediënten: (4 porties)

2 ui
1 winterpeen
2 stengels bleekselderij
2 teentjes knoflook
flinke scheut olijfolie

Bereiding:

Schil en snipper de ui. Dit mag heel fijn zijn, blokjes van ½ x ½ cm!

Maak de winterpeen schoon met een dunschiller en snij de uiteinden er vanaf. Snij daarna de wortel in even fijne blokjes als de ui.

Was de bleekselderij, schil eventueel de draden weg en snij daarna in fijne blokjes, in gelijke grootte van de ui en winterpeen.

Maak de knoflook schoon.

Verwarm een flinke scheut olijfolie in een stoofpan met dikke bodem. Fruit als eerste de ui hierin aan en voeg direct de winterpeen en bleekselderij toe. Pers de knoflook uit boven de pan en draai het vuur laag.

Laat de soffritto zo'n 10 - 15 minuten zachtjes 'zweten' voordat je verder gaat met je gerecht.

Soffritto kan trouwens ook worden gemaakt in grote hoeveelheden en worden ingevroren voor later gebruik. Dit is een handige manier om de basis van een gerecht snel klaar te maken. Een heerlijke kippensoep bijvoorbeeld begint ook met dit basisrecept!

Knolselderij-prei stampot met Oesterzwammen



Ingrediënten: (2 pers.)

500 gr kruimige aardappelen
½ knolselderij
1 prei
4 el olijfolie
250 g oesterzwammen
2 tenen knoflook fijngehakt
50 ml volle melk
Klont roomboter
Peper en zout

Bereiding:

Schil de aardappelen en knolselderij en snijd in grove stukken. Zet in een pan net onder water met een snufje zout. Kook de aardappelen en knolselderij in 20 min. gaar. Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de prei in halve ringen van 1 cm breed. Spoel de prei grondig. Meng de gesneden prei met de helft van de olijfolie. Rooster de prei 20 min. in de oven. Verhit de rest van de olijfolie in een koekenpan op hoog vuur en bak de oesterzwammen met de knoflook (optioneel) ongeveer 5 min. en leg ze verspreid in de pan voor een krokant korstje. Niet de hele tijd omscheppen. Hierna pas zout en peper toevoegen. Giet de aardappelen en knolselderij af, voeg de melk en roomboter toe en stamp met een pureestamper tot een stampot. Meng de prei door de stampot. Breng eventueel verder op smaak met peper en zout. Serveer de stampot met de Oesterzwammen erop.

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

