

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 20 februari 2026

MEDEDELINGEN

**Lekker in de tuin aan het werk?
We hebben nog volop zakken van
Bio Kultura in onze winkel!**



SAMENSTELLING PAKKET WEEK 9

Deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Pastinaak
2. Snijbiet
3. Zuurkool uit het vat
4. Pompoen tomatensoep
5. Gele uien

RECEPTEN

Zuurkoolschotel met Pastinaak (vegetarisch)



Ingrediënten: (4 pers)
520 gram zuurkool met kruiden
500 gram pastinaak
700 gram kruimige aardappels
200 gram geraspte belegen kaas

40 gram roomboter
150 ml melk
1 eetlepel paneermeel.
peper en zout

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 190 graden. Stoof de zuurkool zachtjes in een pan met 5 eetlepels water of witte wijn gedurende 20 minuten. Zet het vuur uit na 20 minuten.

Schil ondertussen de aardappels en de pastinaak.

Snijd in grove stukken en zet in een ruime pan met water en een snuf zout op het vuur.

Breng aan de kook en laat in 20 minuten gaar koken. Giet de aardappels en de pastinaak af en stamp tot een puree met een puree stamp.

Voeg de melk en roomboter toe en maak tot een gladde puree. Breng op smaak met zout en peper. Pak een ruime ovenschaal. Bedek de bodem van de ovenschaal met een dun laagje puree. Verdeel daar overheen een dun laagje zuurkool (zonder het vocht). Doe daar overheen weer een laagje puree en blijf dit afwisselen. Zorg wel dat je eindigt met een laagje puree.

Bedek de ovenschaal als laatste met de geraspte kaas en het paneermeel. Zet de zuurkoolschotel met pastinaak gedurende 25 - 30 minuten in het midden van de oven tot je een mooi bruin korstje hebt.

Pasta met Snijbiet, chorizo en Daslook



Ingrediënten: (4 pers.)
400 gr pasta

150 - 200 gr biologisch Chorizo worstje
1 scheut olijfolie
1 teen knoflook
400 gr snijbiet
1 handje daslook
125 ml crème fraîche
Peper en zout
Pecorino

Bereiding:

Zet een pan met ruim water op en laat aan de kook komen. Voeg een snufje zout toe aan het kokende water en doe de pasta erbij. Kook de pasta volgens de aanwijzing op de verpakking. Snijd ondertussen de chorizo in blokjes. Bak deze in een koekenpan met de olijfolie een beetje uit. Snijd de knoflook fijn, was de snijbiet en de daslook en droog af. Snijd de snijbiet in reepjes. Doe de knoflook bij de chorizo en bak even aan voordat je de snijbiet erbij doet. Voeg, als de snijbiet begint te slinken, de daslook toe en als laatste de crème fraîche. Breng op smaak met wat peper. Giet de pasta af en voeg toe aan de groentes. Meng goed en serveer warm. Strooi eventueel een beetje grof geraspt pecorino over je pasta.

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

