

Beste mensen,

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

MEDEDELINGEN

Theeschenkerij Open!!
Zondag 8 maart
12 tot 17 uur

Adres; v.Heeksbleeklaan 25



SAMENSTELLING PAKKET WEEK 11

Deze week vindt u de volgende
groenten in uw pakket:

1. Bloemkool
2. Rode Eikenbladsla
3. Regenboogwortels
4. Bleekselderij
5. Gedroogde bonen

RECEPTEN

Gekarameliseerde regenboogwortels



Ingrediënten: (2 pers)

400 g wortels
15 g roomboter
1 sinaasappel
Peterselie

Bereiding:

Was de wortels en schrap ze schoon. Laat er een paar centimeter van het groen aan zitten. Kook de wortels ongeveer zes minuten in water met een snufje zout. Giet de wortels af, spoel ze af met koud water en dep ze droog. Verhit de boter in een koekenpan en voeg de wortels toe. Na ongeveer twee minuten knijp je de sinaasappel uit boven de pan. Het vocht verdampst snel en de suikers uit de sinaasappel blijven over. Hierin karameliseren de wortels. Bak de wortels tot ze een mooi kleurtje hebben gekregen. Dit duurt hooguit een paar minuten. Schud de pan regelmatig om, om te voorkomen dat de wortels aanbranden. Hak wat peterselie fijn en strooi dit over de wortels. Voor het oog kun je eventueel een paar sinaasappelpartjes bij de wortels op de schaal leggen. Je kunt de wortels ook stomen in plaats van koken. Hiervoor heb je niet per se een stoomkoker of stoomoven nodig. Neem gewoon een pan.

Bloemkoolschotel met ham, doperwtjes en crème fraîche kaassaus



Ingrediënten: (4 pers.)

1 bloemkool
1 ui, gepeld
1 teen knoflook
450g doperwtjes, ontdooid
150g ham
10 g peterselie
200g crème fraîche
200g oude kaas
150ml kookroom
Peper en zout

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 170 graden. Snij de bloemkoolroosjes los van de stam en snij de stam van de bloemkool in blokjes van 1 cm. Kook de bloemkool 5 minuten en giet af. Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Meng de geraspte kaas, crème fraîche en kookroom met de knoflook en ui in een kom. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel de bloemkool, doperwtjes en hamblokjes in een ovenschaal. Schenk het roomkaasmengsel over de groenten. Bak de bloemkoolschotel 40 minuten af in de oven. Hak de peterselie fijn en serveer de bloemkoolschotel met de fijngesneden peterselie.

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

