

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij
'De Viermarken' van vrijdag 3 april
2026

MEDEDELINGEN

**Zondag 19 April Theeschenkerij
open van 12 tot 17 uur!!**



SAMENSTELLING PAKKET WEEK 15

Deze week vindt u de volgende
groenten in uw pakket:

1. Raapstelen/Snijbiet
2. Zuurkool uit het vat
3. Pastinaak
4. Prei
5. Radijs/lente-ui

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

RECEPTEN

Zuurkoolstampot met Paprika en Pastinaak



Ingrediënten: (4 pers)

500 gram kruimige aardappelen
300 gram pastinaak
500 gram wijnzuurkool
4 rode puntpaprika's geroosterd
325 gram runderchipolata
1 eetlepel grove mosterd
125 gram crème fraîche

Bereiding:

Schil de aardappelen en de pastinaak en snijd in gelijke stukken. Kook de aardappelen met de pastinaak in water met zout in 15-20 minuten gaar. Laat de zuurkool in een zeef goed uitlekken en druk het laatste vocht eruit. Smoor de zuurkool in 150 ml water met het deksel schuin op de pan in 20 minuten zachtjes gaar. Snijd intussen de paprika's in reepjes. Bak de chipolata's in maximaal acht minuten rondom bruin en gaar. Giet de aardappelen met de pastinaak af en stamp ze met de mosterd en crème fraîche tot een smeuïge puree. Giet de zuurkool af en schep door de puree. Breng op smaak met zout en versgemalen peper. Schep de paprikareepjes door de warme stampot, leg er de chipolata's op en serveer direct.

Prei soep met lente-ui



Ingrediënten: (4 pers.)

4 kleine prei of 2 grote
2 uien
2 lente-uien
200 g aardappelen
200 ml room
250 ml melk

1 blokje groentebouillon
600 ml warm water
2 sneetjes oud brood
Boter, peper en zout

Bereiding:

Was de prei grondig en snijd in rondjes. Snipper de uiten en fruit ze in een kookpot in boter. Voeg de prei toe en laat 10 minuutjes stoven en roer af en toe om. Schil ondertussen de aardappelen, spoel en snijd in blokjes. Voeg ze bij de prei samen met het warm water, bouillonblokje, zout en peper toe. Dek af en laat 20 minuten op een matig vuur sudderen. Snijd ondertussen het brood in blokjes en bak ze goudbruin in boter. Kruid met peper en zout. Snijd de lente-uitjes in ringen. Voeg de room en de melk toe aan de soep en mix glad. Laat nog 5 minuutjes op een laag vuur opwarmen, niet koken. Doe eventueel een eetlepel sherry in elke kom en schep er de hete soep op. Druppel er nog wat room over en werk af met de croutons en de lente-ui.

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

