

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij
'De Viermarken' van vrijdag 28 aug
2026

MEDEDELINGEN

**Weekaanbieding: Heerlijk
zoete Pruimen € 5,50 per kg!!**



SAMENSTELLING PAKKET WEEK 36

Deze week vindt u de volgende
groenten in uw pakket:

1. (Regenboog)wortelen
2. Courgette/Patisson
3. Prei
4. Bonen of Bladgewas
5. Pepers

Wederom alles van eigen land!!

RECEPTEN

Prei ovenschotel met gehakt en puree



Ingrediënten: (4 personen)

1,2 kg aardappelpuree

2/3 stuks Prei in ringen
1 ui gesnipperd
3 teentjes knoflook geraspt
500 gram gehakt
2 tomaten in kleine stukjes
1/2 groentebouillonblokje (Maggi)
2 tl gedroogde oregano
1 tl kerriepoeder flinke theelepel
1 tl garam masala
2 tl paprikapoeder
70 gram tomatenpuree = klein blikje
1 el sambal badjak
100 gram extra belegen kaas geraspt
(of andere kaas naar eigen smaak)
scheutje zonnebloemolie

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 190 graden
hetelucht of 220 normaal. Vet een
ovenschaal in met een beetje olie of
roomboter. Kook de aardappelen gaar,
giet af en stamp tot een smeuïge
puree. Breng op smaak met peper,
zout en nootmuskaat. Als de
aardappelen koken maak alvast het
prei-gehaktmengsel. Verhit een
scheutje olie in een grote koekenpan of
hapjespan. Bak de uien met de
knoflook, stukjes tomaat, sambal, snuf
zout en flinke snuf zwarte peper voor
ongeveer 5 minuten op middelhoog
vuur. Voeg het gehakt toe, spatel alles
goed door elkaar en voeg dan de
paprikapoeder, kerriepoeder, garam
masala, gedroogde oregano en het
bouillonblokje toe en bak 5-7 minuten.
Voeg de tomatenpuree toe en bak kort
mee. Schep dan de prei door het
gehaktmengsel en bak nog eens 5-7
minuten. Schep de aardappelpuree in
de ovenschaal, verdeel daar overheen
het prei-gehaktmengsel en bestrooi
met de geraspte kaas.
Bak de ovenschaal voor 10 minuten in
de oven tot de kaas goed gesmolten is.

Indonesische Sajoer boontjes



Ingrediënten: (4 pers)

500 gr sperziebonen
1 ui
1 teen knoflook
2 tl ketjap (Conimex)
1 tl gemberpoeder
2 tl sambal
1 tl korianderzaad
200 ml kippenbouillon (Maggi)
200 ml kokosmelk
Zeezout

Bereiding:

Verwijder de uiteindes van de boontjes
en was ze. Je kan ook boontjes uit de
diepvries gebruiken.
Maak in een keukenmachine een
gladde pasta van de ui, knoflook,
ketjap, sambal en de specerijen.
Verhit de pasta in een wokpan. Voeg
de bonen toe en bak deze mee.
Voeg de bouillon en de kokosmelk toe
en stoof de sajoer boontjes in ongeveer
8 – 10 minuten gaar.
Voeg naar smaak nog wat zout toe.
Lekker bij Indonesische Rendang en
rijst.

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

