

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 5 juli 2024

## MEDEDELINGEN

**ZONDAG 7 JULI**  
**THEESCHENKERIJ OLDENHOF**  
**OPEN VAN 12 TOT 17 UUR!!**

## SAMENSTELLING PAKKET WEEK 28

Deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Bospeen
2. Rode biet
3. Roma tomaat
4. Verse rode ui (di) Courgette (do)
5. Verse kruiden

## RECEPTEN

### Gestoomde groentesalade met eetbare bloemen



**Ingrediënten:** (4 pers):

3 sjalotten, gepeld, fijngesneden  
 ½ bosje van elk; kervel, dragon, blaadjes afgehaald  
 1 el wittewijnazijn  
 1 tl dijnmosterd  
 1 el walnootolie  
 1 el extra vergine olijfolie  
 20 groene asperges, geschild  
 8 peentjes, schoongemaakt  
 1 bos radijsjes, met groen  
 1 bos bietenblad  
 1 bos snijbiet  
 1 handvol *Eetbare bloemen* (naar keuze, zie tip)  
 50 g zachte geitenkaas  
 bruin brood, voor erbij

### Bereiding:

Doe voor de vinaigrette de gesneden sjalotten in een kommetje. Hak de helft van de kervel- en dragonblaadjes fijn en meng met de sjalot. Houd de rest van de blaadjes apart. Voeg de azijn, dijnmosterd en oliesoorten toe en breng op smaak met zout en peper. Meng alles goed door elkaar, en voeg eventueel naar smaak meer van een van de ingrediënten toe. Zet drie gestapelde stoommanden op een grote pan zachtjes kokend water. Doe de asperges en wortels in de onderste mand. Doe de bietenblaadjes en de snijbiet in de bovenste mand. Sluit met het deksel en stoom alles in 10-15 minuten gaar. Doe de groenten in een grote mengkom, schep de dressing erdoor en leg alles dan op een schaal; of geef de dressing apart erbij als dipsaus. Verdeel de bloemen over de groenten en verkruimel de geitenkaas erover. Serveer de groenten warm met sneden bruin brood.

### Gevulde Courgette, paprika en mozzarella



**Ingrediënten:** (2 pers):

2 Courgettes  
 150 g rundergehakt  
 1 grote ui  
 10 cherrytomaatjes  
 2 knoflook teentjes  
 Blikje tomatenpuree  
 1 bol mozzarella  
 30 gram Parmezaanse kaas  
 2 tl oregano  
 Verse basilicum  
 Snuf peper, zout, olijfolie

### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Snij de courgettes in de lengte doormidden en snij met een scherp mes het vruchtvlees eruit. Hou dit even apart. Besprenkel de courgettes met een druppel olijfolie en wat peper en zout en schuif voor 15 minuten de oven in. Schil en snipper de ui. Maak de paprika schoon, en snij in blokjes. Snij ook het vruchtvlees van de courgette fijn. Plet de knoflook en verwijder de schil. Snij de tomaatjes in kwarten. Verwarm een klein beetje olie in de koekenpan en fruit hier de ui in aan. Pers de knoflook erbij uit en voeg dan het gehakt toe. Bak dit rondom aan en doe dan de paprika, tomaatjes en courgette ook in de pan. Schep goed door en laat zo'n 2 tot 3 minuten meebakken. Voeg als laatste de tomatenpuree toe en nog wat oregano. Haal de courgettes uit de oven. Laat de oven aan staan. Verdeel het gehaktmengsel over de courgettes. Laat de mozzarella uitlekken en snij in blokjes. Leg de mozzarella tussen het gehakt en strooi de Parmezaanse kaas over de gevulde courgettes met gehakt. Schuif nu nog voor zo'n 10-15 minuten in de oven. Scheur wat verse basilicum over de courgettes met gehakt en geniet ervan! Eventueel kun je hier nog wat brood bij eten, of een [pastasalade](#).

## WINKEL

### Wilt u uw pakket een week overslaan?

Dat kan u melden via de website, via [winkel@viermarken.nl](mailto: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

