

9este mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij
'De Viermarken' van vrijdag 30 aug
2024

MEDEDELINGEN

**Dagelijks verse Bloemen(boeketten)
verkrijgbaar in onze winkel vanaf
€5,- per boeket!!**

**Ook kunt u zelf een boeket
samenstellen in onze Pluktuin.**

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 36

Deze week vindt u de volgende
groenten in uw pakket:

1. Pastinaak
2. Spruitjes of kool
3. Paksoi (di)
Groene Snijbiet (do)
4. Patisson/Courgette
5. Chop Suey bosje

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

RECEPTEN

Pastinaak spruitjes stampot met gebakken spekjes en appel



Ingrediënten: (4 pers):

500 gr pastinaak
600 gr spruitjes
800 gr kruimige aardappelen
2 groentebouillon tabletten
30 gr (room)boter

1 eidooier
60 ml warme melk
3 rode uien, in dunne ringen
1 appel, in dunne schijfjes
300 gr gerookte spekjes
1 el chimichurriekruiden

Bereiding:

Maak de spruitjes schoon, grote
spruiten halveren. Schil de
aardappelen, de pastinaak en snijd in
gelijke stukken. Pel de rode uien en
snijd in ringen.
Schil de appel, verwijder het klokhuis
en snijd in dunne schijfjes.
Doe de aardappel, de pastinaak en de
bouillonblokjes in een pan, voeg 1 liter
water toe en breng aan de kook.
Kook de groente, met een deksel op
de pan, ca. 20 minuten.
Laat de spruitjes de laatste 7 min.
meekoken. Verhit ondertussen een
koekenpan en bak hierin de spekjes uit
, voeg de ui, appel en chimichurrie
kruiden toe en bak het mengsel nog 1
minuutje. Giet de groente af en laat
goed uitlekken in een vergiet.
Doe de groente terug in de pan samen
met de boter, eidooier en warme melk
en stamp met een pureestamper tot
een grove stampot. Breng op smaak
met nootmuskaat en evt. zout
Serveer de stampot met de gebakken
spekjes, ui en appel. Ook lekker om
dit te maken als ovenschotel en dan
met extra rookworst en kaas.

Gevulde patisson



Ingrediënten: (2 pers):

gehakt
ui
paprika
blik gepelde tomaten
basilicum
geraspte kaas

Bereiding:

Snijd het kapje van de Patisson en hol
deze uit tot je een bakje hebt met een
stevige rand.
Bewaar het kapje.
Bak gehakt rul met gehaktkruiden en
bak een uitje en paprika mee. Voeg de
gepelde tomaten toe en laat het
geheel ca. 10 minuten inkoken.
Vul de Patissons met het
gehakt/groentemengsel en strooi er
geraspte kaas over.
Plaats het kapje erop en zet het ca.
een half uur in een oven van 200
graden.
Laat het even afkoelen en serveer je
gasten een bijzonder groentegerecht.

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

