

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 27 september 2024

MEDEDELINGEN

Wist u dat:

Ontdek het platteland tijdens onze speciale proeverij: "Proef het Platteland" op zaterdag 5 oktober van 12.00 tot 17.00 uur. Dit unieke evenement, geïnitieerd door acht gepassioneerde boeren in de omgeving van Enschede, waaronder Boerderij De Viermarken, geeft je de kans om de smaken van streekproducten te ervaren en inzicht te krijgen in het productieproces en de mensen achter deze heerlijke producten. Dit in het kader van de Week van Ons Eten. Tijdens deze dag krijg je de kans om verse lokale producten te proeven en te kopen, maar ook om een kijkje te nemen waar je voedsel vandaan komt. Van vers geogste groenten tot een smaakvol stukje vlees. Kijk op www.stawel.nl voor uitgebreide informatie.

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 40

Deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Knolvenkel of Meiraap
2. Sla
3. Rode bieten
4. Kool
5. Kruidenpotje

RECEPTEN

Aardappel/venkel salade



Ingrediënten: (bijgerecht 2 pers):

500 gram vastkokende aardappels
½ venkel
15 gr groene kruiden (bijv. dille en peterselie)
1 volle tl grove mosterd
½ el citroensap
5 el olijfolie
Zout en peper naar smaak

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de aardappels in parten of grove stukken. Leg ze op een ovenplaat en besprenkel met 1 eetlepel olijfolie. Bestrooi met zout en peper. Meng alles door elkaar. Rooster de aardappel in 30-35 minuten goudbruin en gaar. Verwijder ondertussen de harde kern van de venkel. Snijd de venkel in flinterdunne reepjes. Je kunt hier eventueel een mandoline voor gebruiken. Klop een dressing van de mosterd, het citroensap en de overige olijfolie. Breng op smaak met zout en peper. Hak de kruiden grof. Meng de venkel, kruiden en dressing met de geroosterde aardappels direct als ze uit de oven komen. Dan neemt de aardappel de dressing goed op, en wordt de venkel wat zachter door de warmte. De salade is zowel warm als op kamertemperatuur lekker, heerlijk met een stuk zalm of een (groente)burger

Bieten Quiche



Ingrediënten: (4 pers):

5 plakjes hartige taartdeeg
75 gr geitekaas

400 gr rode bieten (voorgekookt)
Snuffje tijm
200 ml kookroom
3 eieren
40 gr walnoten
1 el paneermeel
Boter om in te vetten
Peterselie om te garneren

Bereiding:

Verwarm de oven op 180 graden. Vet een quichevorm in met een beetje boter. Bekleed de vorm met de plakken deeg en druk ze goed aan elkaar vast. Prik met een vork wat gaatjes in het deeg en bestrooi de bodem met paneermeel. Klop de eieren los met de kookroom, tijm, peper en zout, gebruik hiervoor een garde of mixer. Verdeel dit mengsel over de bodem van de quiche. Snijd de bieten in dikke plakken (2 cm) en verdeel ze in het eiernmengsel. Kruimel de geitenkaas en walnoten er over. Bak de quiche in ong. 45 minuten gaar in de oven. Garneer voor het serveren eventueel met wat peterselie. Lekker met een frisse salade ernaast

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

