

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 4 oktober 2024

MEDEDELINGEN

**“Proef het Platteland”
zaterdag 5 oktober
van 12.00 tot 17.00 uur is de
Viermarken geopend**

Dit unieke evenement 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. 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 41

Deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. **Pompoen Muscat de Provence**
2. **Andijvie**
3. **Paksoi(di) Hutspot(do)**
4. **Gele uien(di)**
5. **Asian sla mix zakje**
6. **Pepertje**

RECEPTEN

Curry met Muskaatpompoen en kip



Ingrediënten: (4 pers)

1 ui gesnipperd

2 tenen knoflook
Muskaat pompoen slice
1 chilipeper
2 el verse tijm
2 el rode currypasta
1 tl gerookt paprikapoeder
Beetje komijn, kaneel en cayennepoeder
600 g kipfilet in blokjes
400 ml kokosmelk
400 ml kippenbouillon
300 g basmatijst
40 g pistachenoten
Arachideolie
Peper en zout

Bereiding:

Halveer de pompoen en verwijder de pitjes en draden. Snij de stukken in halve maantjes en verwijder met een scherp mes de schil. Fruit de ui met de look en chilipeper in olie glazig. Voeg de kippokjes toe en kruid met peper en zout. Bak het vlees goudbruin. Schep uit de pan en giet er opnieuw wat olie in. Voeg de muskaatpompoenblokjes, currypasta, gerookte paprika, kaneel en tijm toe. Kruid met peper en zout en laat 5 minuten stoven. Giet er de kokosmelk en bouillon bij, voeg de kip terug toe en breng het geheel aan de kook. Laat 20 minuten op een zacht vuur sudderen. Kook de rijst gaar. Verdeel de curry over kommetjes en werk af met de pistachenoten en de extra tijm. Geef er de rijst bij.

Stamppot rauwe andijvie met Spekjes



Ingrediënten: (2 pers):

100 g spekjes in blokjes

400 g halfvaste aardappelen
100 ml melk
20 g roomboter
300 g verse andijvie in reepjes
Snuffe nootmuskaat

Bereiding:

Bak de spekjes in een anti-aanbak koekenpan tot ze goudbruin kleuren en het meeste vet eruit gesmolten is. Bewaar het spekvet en de spekjes. Kook de aardappelen gaar in ca. 20 minuten. Verwarm de melk in een pannetje, voeg toe aan de aardappelen en stamp tot een smeelige puree. Voeg een klontje boter toe, roer de andijvie erdoor en de helft van de spekjes met het spekvet. Laat 5 minuten doorwarmen op het vuur; niet te lang want de andijvie moet knapperig blijven. Niet te kort, want koude stamppot is niet lekker. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Schep over in een wijde schaal en bestrooi met de rest van de spekjes. Serveer met gebakken saucijsjes of braadworst. Voeg aan het braadvet een scheutje water, zout, peper en een scheutje ketchup toe voor een lekkere jus. Geef er mosterd bij..

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

