

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 11 oktober 2024

## MEDEDELINGEN

**VRIJDAG 18 OKTOBER IS DE VIERMARKE N GESLOTEN VANWEGE WERKBEZOEKEN. De groentepakketten kunnen donderdag opgehaald worden. Lukt dit niet? Neem dan contact op zodat we samen naar een oplossing kunnen kijken!**

**Theeschenkerij Oldenhof weer open aanstaande zondag 20 oktober van 12 tot 17 uur!!**



Adres : v.Heeksbleeklaan 25

## SAMENSTELLING PAKKET WEEK 42

Deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Pompoen Sweet Dumpling
2. Bietenmix
3. Sla of Groenlof
4. Hutspot (Peen&Ui)
5. Kruiden en eetbare bloemen

*Vanwege het natte seizoen hebben we helaas meer last van beestjes en andere aantastingen van de gewassen. Om verspilling tegen te gaan bieden we momenteel wat vaker gesneden groenten aan zodat we de goede delen van de groenten toch kunnen gebruiken. Helaas hebben we ook om deze reden vaker gewassen zonder loof (vanwege hogere meeldouw-druk) en wat minder bladgewassen. Wij hopen op uw begrip. Bij vragen, neem gerust contact op!*

## RECEPTEN

### Bietenburger



**Ingrediënten:** (4 pers)  
150 gram rode bieten  
200 gram kikkererwten  
100 gram haveremout  
1 teentje knoflook  
2 tl paprikapoeder  
1 tl uienpoeder  
1 tl tijm en 1 tl oregano  
Peper en zout  
4 hamburger broodjes  
4 plakken kaas  
Sla, tomaat, komkommer

#### Bereiding:

1. Doe alle ingrediënten voor de bietenburger in een keukenmachine en maal tot een glad geheel.
2. Proef het bietenmengsel en meng er de peper, zout en andere kruiden door.
3. Kneed hiervan 4 burgers, leg op een bordje, dek af met vershoudfolie en laat ca. 1 uur opstijven in de koelkast.
4. Bak de burgers in 8-10 min. in een (grill)pan met een beetje olie.
5. Als burgers bijna gaar zijn leg je het plakje kaas erop tot hij gesmolten is.
6. Serveer de bietenburger op een hamburger broodje met sla, tomaat, komkommer en saus naar smaak.

### Hutspot met gekarameliseerde spekjes



**Ingrediënten:** (4 pers):

400 g aardappelen  
400 g wortelen  
200 g uien  
1 laurierblaadje  
10 g roomboter  
Peper en zout uit molen  
200 g spekjes  
2 el honing  
100 ml Balsamico azijn

#### Bereiding:

Schil de aardappels en de wortels. Pel en snijd de ui in ringen. Kook de aardappels, wortel, ui en laurier in circa 20 minuten gaar. Giet de hutspot af en stamp deze fijn met een pureestamper. Verwarm de boter en melk en roer door de hutspot. Breng op smaak met zout en peper. Bak de spekjes in een droge koekenpan rustig uit en blus ze af met honing en balsamicoazijn. Schep de hutspot in een kleine taartvorm en lepel de spekjes erover.

## 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

