

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 1 november 2024

## MEDEDELINGEN

### Het is Herfst!!

Wij hebben er zin in! Op het land staat nog steeds volop groente. De dagen worden korter, en frisser en binnen maken we het gezellig. Met pompoenen, kastanjes, en kaarsjes aan.



### Nu te koop van eigen land onder andere:

Pompoenen, Andijvie, Boerenkool, Palmkool, Spruitjes, Snij(biet), Prei etc

## SAMENSTELLING PAKKET WEEK 45

Deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Bloemkool
2. Spinazie
3. Pompoen Oranje
4. Spruitjes
5. Tamme Kastanjes

## RECEPTEN

### Pompoen met Kastanjes en worstjes



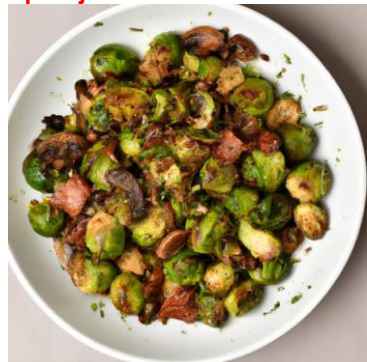
Ingrediënten: (4 pers)

500 g pompoen, geschild en in blokjes gesneden  
50ml olijfolie  
4 runderbraadworstjes, in stukken gesneden  
200 gram kastanjes, gepeld en in blokjes gesneden  
1 teentje knoflook, fijngemaakt  
50 gram verse salie, gesneden  
1/2 theelepel zout  
1/2 theelepel peper

#### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 190°C. Schil de pompoen, haal het hart met de zaden eruit en snij hem in blokjes. Snij de kastanjes kruislings in en laat ze enkele minuten in kokend water staan. Na het uitlekken kunnen ze worden gepeld en ontvlied als ze nog warm zijn, voordat de schil weer hard wordt. Snij ze vervolgens in blokjes. Snij de braadworstjes in stukken. Voeg alle ingrediënten bij elkaar in een ovenschaal en breng op smaak met zout en peper. Plaats de schaal in het midden van de oven en controleer regelmatig of de pompoen gaar is. Dit merk je als je er makkelijk met een vork in kunt prikken. Ongeveer 40 minuten. De worstjes moeten nu ook gaar zijn. Regelmatig even doorroeren om te zorgen dat alles even bruin wordt.

#### Spruitjes uit de oven



Ingrediënten: (4 pers):

1 kg spruitjes  
4 takjes rozemarijn  
4 sneetjes noten mueslibrood  
3 tenen knoflook  
1 citroen rasp

150 g roquefort  
3 el honing  
Olijfolie  
Peper en zout

#### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 220 graden (electrisch), 200 graden (hetelucht). Maak de spruitjes schoon en snijd ze doormidden. Haal de rozemarijnaaldjes van de takjes en hak ze fijn. Snijd het mueslibrood in blokjes van 1,5cm. Meng de rozemarijnaaldjes samen met de olijfolie in een kommetje en knijp de teentjes knoflook er boven uit. Roer door elkaar en giet de knoflookolie in een braadslede of ovenschaal. Schep de gehalveerde spruitjes en blokjes muesli door de knoflookolie en verdeel gelijkmatig over de braadslede. Schep de honing er door, bestrooi met peper en zout en bak de spruitjes in 25 minuten gaar in de voorverwarmde oven. Schep de spruitjes in grote schaal. Verkruimel de Roquefort er over en rasp de citroenrasp er over. Serveer eventueel met zelfgemaakte aardappelpuree.

## 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

