

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij  
'De Viermarken' van vrijdag 15  
november 2024

## MEDEDELINGEN

**Theeschenerij Oldenhof**  
**Open op zondag 17 november**  
**Van 12 tot 17 uur**



Adres: Van Heeksbleeklaan 25

## SAMENSTELLING PAKKET WEEK 47

Deze week vindt u de volgende  
groenten in uw pakket:

1. Zuurkool
2. Raapsteel of Snijbiet
3. Pompoenslice
4. Pastinaak
5. Rode uien

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

## RECEPTEN

**Geroosterde Pastinaak met honing  
en mosterd**



*Groenten zijn bijna altijd rijk aan vezels  
maar Pastinaak bevat er echt lekker  
veel van.*

**Ingrediënten:** (4 pers)

5 pastinaken  
2 eetlepels olijfolie  
2 eetlepels honing  
2 eetlepels grove mosterd  
1 theelepel gedroogde salie

**Bereiding:**

Verwarm de oven voor op 180 °C.  
Schil de pastinaken en snij ze in de  
lengte in vieren.  
Maak een mengsel van olie,  
honing, mosterd en salie en bestrijk  
daar de pastinaken mee.  
Rooster de pastinaken ongeveer 25  
minuten in de oven. De exacte baktijd  
in afhankelijk van de dikte van de  
pastinaken. Check dus af en toe. Ze  
zijn klaar als ze helemaal beetgaar  
zijn.  
Bestrooi eventueel met wat peper en  
zout.

**Zuurkoolstampot met appel,  
kaneel en bruine suiker**



**Ingrediënten:** (4 pers):

1 kg kruimige aardappel  
1 rode ui  
500 g zuurkool  
1 elstar appel  
250 g spekreepjes  
2 tl kaneelpoeder  
2 el bruine suiker  
100 g walnoten  
15 g roomboter

**Bereiding:**

Schil de aardappelen, snijd in gelijke  
stukken en kook in 20 min. gaar. Giet  
af, maar vang een kopje kookvocht  
op. Snipper ondertussen de rode ui.

Snijd de appel in kwarten, verwijder  
het klokhuis en snijd in blokjes van 1  
cm. Verhit een koekenpan zonder  
boter of olie op middelhoog vuur en  
bak de spekreepjes 4 min. uit. Voeg  
de ui toe en fruit 3 min. Roer  
regelmatig. Voeg de appel, kaneel en  
bruine suiker toe en bak 2-3 min. tot  
goudbruin. Verwarm de zuurkool in  
een pannetje. Spoel de zuurkool niet  
af. Verhit een tweede koekenpan  
zonder boter of olie en rooster de  
walnoten 3 min. Hak grof. Stamp de  
aardappelen met de roomboter fijn  
met de pureestamper. Voeg  
eventueel wat kookvocht toe om de  
puree wat smeugiger te maken. Meng  
de zuurkool, gekaramelliseerde appel  
en het spek erdoor. Serveer met de  
geroosterde walnoten.

## 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

