

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 13 december 2024

MEDEDELINGEN



Woensdagmiddag 18 december is de winkel vanaf 12.30 uur gesloten ivm Midwinterfeest.

In week 52 en week 1 (2025) zijn er géén groentepakketten!!

De winkel is gesloten van dinsdag 24 december t/m zondag 5 januari.

Maandag 23 dec: Winkel Open!!

SAMENSTELLING PAKKET WEEK 51

Deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Zuurkool uit 't Vat
2. Pompoenslice
3. Yacon
4. Portobello champignons
5. Rode uien
6. Een verrassing

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

RECEPTEN

Yacon Carpaccio



Ingrediënten: (4 pers)

2 knolletjes Yacon
Zakje rucola (75 gram)
Pijnboompitjes
Stukje grana padano kaas
Balsamico siroop
Peper en zout

Bereiding:

Rooster de pijnboompitjes mooi bruin in olijfolie. Schil de Yacon en snij in flinterdunne plakjes met een dunschiller of mandoline en leg direct in citroenwater om verkleuring tegen te gaan. Verdeel de yacon plakjes (even water afschudden) mooi over het bord. Leg een beetje rucola op het bord. Voeg de pijnboompitjes toe. Rasp de grana padano kaas er overheen. Voeg wat olijfolie toe. Voeg de balsamicosiroop toe.

Gevulde Portobello met spinazie



Ingrediënten: (4 pers)

8 portobello's
200 gr (baby)spinazie

1 pot gemarineerde artisjokken
8 zongedroogde tomaatjes
4 takjes verse basilicum
2 tl gedroogde oregano
90 gr feta
90 gr amandelen (geroosterde)

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden (electrisch) en 180 graden (hetelucht). Verwijder de steeltjes uit de portobello's en bewaar eventueel in de koelkast voor wanneer je later deze week pasta maakt. Vet een braadslede of bakplaat in met olijfolie. Zet de portobello's in een braadslede. Vul de portobello's met spinazie, artisjokken en zongedroogde tomaten en bestrooi ze met de gedroogde oregano. Zet de braadslede 25-30 minuten in de oven. Breng de gevulde portobello op smaak met zout en peper. Hak de amandelen grof. Garneer met blaadjes verse basilicum en grof gehakte amandelen. Verbrokkel de feta over de portobello's. Lekker met een snelle couscous.

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

