

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 10 januari 2025

## MEDEDELINGEN

**Deze week: kant-en-klare Yaconsoep!!**

### Ingrediënten:

Yacon, sjalot, knoflook, peper&zout, groentebouillon, uien, kokosolie.

**Garnering:** spekjes en bosuitje.

**TIP:** vervang de spekjes door knoflookcroutons en gerookte zalm!

## SAMENSTELLING PAKKET WEEK

3

Deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Prei
2. Hutspot
3. Yaconsoep (vegan!)
4. Variabel Bladgewas
5. Verse kruiden

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

## RECEPTEN

### Hutspot uit de oven met kruidenkaas



**Ingrediënten:** (4 pers)

1,5 kg aardappelen  
3 middelgrote winterpenen  
3 middelgrote uien  
1 el roomboter  
1 el suiker  
2 el balsamicoazijn  
100 g kruidenroomkaas

1 el mosterd  
0,5 el nootmuskaat  
100 g geraspte Gruyère òf Emmenthaler  
1 rookworst

### Bereiding:

Zet een pan met water op het vuur. Schil de aardappelen, was ze en snijd ze in gelijke blokjes. Kook in circa 15 minuten gaar. Giet af. Schil ondertussen de winterpeen. Snijd in de lengte doormidden en snijd in halve schijfjes. Pel de ui en halveer. Snijd in halve ringen. Verhit een pan met de ongezouten roomboter op middelhoog vuur en bak 3 minuten mee. Verwarm ondertussen de oven voor op 250 graden. Meng de aardappelen met de kruidenroomkaas, mosterd, nootmuskaat en wat peper en zout. Stamp dit alles met behulp van een pureestamper goed door elkaar. Meng de winterpeen en ui door de aardappelen en doe de hutspot in een ovenschaal. Snijd de rookworst in plakjes en leg boven op de hutspot. Garneer met de geraspte gruyère en bak 5-10 minuten tot de kaas is gesmolten.

### Prei Maaltijdsoep



**Ingrediënten:** (5 kommen)

2 preien  
600 gr aardappelen  
1 ui  
2 teentjes knoflook  
Peper + kerriepoeder  
1 liter kippenbouillon  
Olijfolie  
Gesneden bieslook  
Gebakken (vega)spekreepjes

### Bereiding:

Ik vind deze preisoep echt heerlijk. Licht, romig en boordevol smaak. Zo makkelijk om te maken. Eerst snijd je de ui in halve ringen en pers je de knoflook. Fruit dat samen in de pan met wat olijfolie aan. Snijd de preien daarna in ringen, schil de aardappelen en snijd ze in blokjes. Voeg de helft van de prei en een derde van de aardappelblokjes bij de ui. Bak dat kort even mee. Breng het geheel op smaak met peper en kerriekruiden. Daarna voeg je de kippenbouillon erbij en laat je dit 15 minuten koken. Pureer de soep daarna glad en voeg de achtergehouden prei en blokjes aardappel toe. Laat dit nog 10 minuten meekoken tot de aardappel gaar is. Serveer de preisoep vervolgens met fijngesneden bieslook, en gebakken spekjes. Lekker met een broodje erbij. Smullen!

## 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

