

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 14 maart 2025

MEDEDELINGEN

Theeschenerij Oldenhof geopend!!
Zondag 16 maart
12 tot 17 uur

Adres: van Heeksbleeklaan 25



SAMENSTELLING PAKKET WEEK 11

Deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Paksoi
2. Komkommer
3. Zoete Bataat
4. Regenboog peen
5. Verse kruiden

RECEPTEN

Pittige kipcurry met paksoi en zoete aardappel



Ingrediënten: (2 pers)

150 g Basmatirijst
1 teen knoflook
250 g zoete bataat
1 Paksoi
195 g kipfilets
2 el arachideolie
35 g groene currypasta
200 ml kokosmelk
2 tomaten

Bereiding:

Breng een ruime pan water aan de kook. Voeg als het water kookt de rijst toe, breng opnieuw aan de kook en laat 10 min. op laag vuur koken. Giet af en laat afgedekt staan tot gebruik. Maak de knoflook schoon en snijd fijn. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van 1 cm. Snijd de kipfilet in blokjes. Verhit de olie in een hapjespan en fruit de currypasta 2 min. op laag vuur. Voeg de knoflook, kipfilet en aardappelblokjes toe en bak al omscheppend 3 min. Voeg de kokosmelk toe, breng aan de kook en laat op laag vuur 7 min. stoven met de deksel op de pan. Maak ondertussen de paksoi schoon en snijd in reepjes van 1 cm breed. Was de tomaten en snijd in blokjes van een ½ cm (brunoise). Voeg het witte deel van de paksoi toe aan de curry en gaar 2 min. op laag vuur met de deksel op de pan. Neem de pan van het vuur en schep het groen van de paksoi en de tomatenblokjes erdoor. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Schep de curry en de rijst in diepe kommen en serveer.

Gekarameliseerde regenboogwortels



Ingrediënten: (2 pers)

400 g wortels
15 g roomboter
1 sinaasappel
Peterselie

Bereiding:

- Was de wortels en schrap ze schoon. Laat er een paar centimeter van het groen aan zitten. Kook de wortels ongeveer zes minuten in water met een snufje zout. Giet de wortels af, spoel ze af met koud water en dep ze droog. Verhit de boter in een koekenpan en voeg de wortels toe. Na ongeveer twee minuten knijp je de sinaasappel uit boven de pan. Het vocht verdampt snel en de suikers uit de sinaasappel blijven over. Hierin karameliseren de wortels. Bak de wortels tot ze een mooi kleurtje hebben gekregen. Dit duurt hooguit een paar minuten. Schud de pan regelmatig om, om te voorkomen dat de wortels aanbranden. Hak wat peterselie fijn en strooi dit over de wortels. Voor het oog kun je eventueel een paar sinaasappelpartjes bij de wortels op de schaal leggen. Je kunt de wortels ook stomen in plaats van koken. Hiervoor heb je niet per se een stoomkoker of stoomoven nodig. Neem gewoon een pan.

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

