

Beste mensen,

Hier volgt de nieuwsbrief van boerderij 'De Viermarken' van vrijdag 28 maart 2025

MEDEDELINGEN

Moestuiniëren met varkens!

Lekker wroeten in de grond ter voorbereiding op een groeizaam seizoen!



SAMENSTELLING PAKKET WEEK 14

Deze week vindt u de volgende groenten in uw pakket:

1. Spinazie/Raapstelen
2. Pastinaak
3. Courgette
4. Snijbiet (di)
Gesn.witte kool (do)
5. Verse kruiden

RECEPTEN

Pastinaak puree met rode bietjes en gebakken geitenkaas (vegetarisch)



Ingrediënten: (4 pers)

500 g Pastinaak
500 g aardappelen
300 g gekookte bietjes
2 takjes tijm
3 bosuitjes
1 uitje
75 ml melk
2 eieren
4 plakken zachte geitenkaas à 100 g
2 el Balsamico azijn

Olijfolie om in te bakken
50 g bloem
100 g geschaafde amandelen

Bereiding:

Breng een pan met water en zout aan de kook. Schil en snijd de pastinaken en aardappels in blokjes. Kook de pastinaak en aardappel met de tijm in circa 10 minuten gaar. Giet ze af, stoom ze droog en verwijder de tijm. Pureer de aardappels en pastinaken en breng op smaak met zout en peper. Snijd de bosuitjes in ringetjes. Verwarm de melk en roer de melk en bosuitjes door de pastinaakpuree. Snijd de bietjes in blokjes. Pel en snipper de ui. Verhit olie in een pan en fruit het sjalotje circa 2 minuten. Voeg de bietjes en de balsamicoazijn toe. Stoom de bietjes circa 5 minuten en breng ze op smaak met zout en peper. Kluts de eieren. Wentel de geitenkaas door de bloem. Wentel ze daarna door het ei. Druk ze als laatste stevig in de amandelen en zorg dat de kaas volledig is bedekt. Verhit een scheut olie in een pan en bak de geitenkaas aan beide kanten goudbruin.

Krokante Gnocchi met Raapstelen in romige witte wijnsaus



Ingrediënten: (4 pers)

500 g raapstelen
1 teentje knoflook
½ citroen
30 g pecorino
2 el olijfolie
50 ml witte wijn
400 g gnocchi
50 g mascarpone
½ chilivlokken

Bereiding:

Was de raapstelen en snijd in grove stukken. Pel de knoflook en hak fijn. Rasp de schil van de citroen fijn (rasp het witte gedeelte niet mee, dit is bitter). Rasp de pecorino grof. Verhit de helft van de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de raapstelen en knoflook 2 min. aan. Blus af met de witte wijn en laat 10 min. stoven op laag vuur. Verhit de resterende olijfolie in een andere koekenpan. Bak de gnocchi in ongeveer 8 min. krokant, schep regelmatig om. Voeg de mascarpone en citroenrasp toe aan de raapstelen. Roer goed door en verwarm nog 2 min. tot de mascarpone vloeibaar is. Meng de gnocchi door de raapstelen en verdeel het geheel over de borden. Maak het gerecht af met chilivlokken en de geraspte pecorino.

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

