

Geachte klant,

Bijgaand de recepten voor deze week.

Deze week is onze winkel normaal open.

Volgende week zijn we open:

Dinsdag van 13.00 tot 18.00 uur

Woensdag van 9.30 tot 21.00 uur

Donderdag 9.30 tot 17.00 uur

Deze week in de aanbieding;

Haasbiefstuk van het Brandrode rund van 19.95 voor 17.95 euro/500 gram

Runder riblapjes van 7.25 voor 6.50 euro/500 gram

Appels goudrenet, heerlijk voor appelmoes of appeltaart 1.95 euro/KG

Rode wijn Elemental van 7.29 voor 6.45 euro/fles

Rode wijn Azabache Rioja van 9.99 voor 8.95 euro/fles

Polderhoen kip Bami-nasi vlees van 12.95 voor 11.95 euro/KG

Boerenkaas beleggen van 10.50 voor 9.95 euro/KG

Volle Kwark Weerribben van 2.45 voor 1.99 euro/pot 500 gram

Slagroom van 1.29 voor 0.99 euro/beker 200 gram

Varkensvlees hamlapjes van 6.90 voor 5.95 euro/ 500 gram.

Bier De Leckere Willibrord van 1.59 voor 1.27 euro/fles

Spelt pasta keuze uit Gigli, Fusilli of Rigaloni van 3.99 voor 2.99 euro

Planning groentepakket kerstweek (volgende week 52)

Stoofpeertjes

Veldsla

Champignons

Pastinaak

Witlof

Deze week in het pakket: pompoen, knolselderij, spitskool, roerbakgroenten (courgette, paprika & ui)

Geroosterde pompoen en zoete aardappel met feta

1 kleine pompoen

500 g zoete aardappels

olijfolie om in te bakken

1 sinaasappel

0.5 el komijnpoeder

0.5 el kaneelpoeder

150 g ricotta

150 g spinazie

olijfolie extra vierge

3 el walnoten

100 g zongedroogde tomaten

50 g rozijnen

200 g feta

75 g rucola

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Halveer de pompoen en verwijder de zaden. Schil en snijd de pompoen in plakken van circa 1,5 centimeter dik.

Snijd de zoete aardappels in de lengte in vieren.

Verdeel de pompoen en de zoete aardappels over een met bakpapier beklede bakplaat. Druppel olie over de pompoen en aardappel en bestrooi met een beetje zout en versgemalen peper. Rooster de pompoen en de aardappel circa 25 minuten in de oven.

Rasp de schil van de sinaasappel en houd dit apart. Halveer de sinaasappel en pers het sap eruit.

Meng in een kom het sinaasappelsap, komijn, kaneel, ricotta, spinazie, een scheut olijfolie, een beetje zout en een beetje versgemalen peper tot gladde pesto met de staafmixer.

Verwarm een koekenpan.

Rooster de walnoten circa 3 minuten in de koekenpan. Hak de walnoten.

Snijd de zongedroogde tomaten in dunne reepjes.

Meng in een kommetje de walnoten, zongedroogde tomaten, rozijnen, rasp van de sinaasappel en een scheutje olijfolie extra vierge.

Verkruimel de feta.

Serveren

Verdeel de rucola over borden. Verdeel de pompoen en zoete aardappel eromheen. Verdeel het walnotenmengsel, de pesto en de feta over de pompoen en zoete aardappel.

Knolstamp met appeltjes uit de oven

800 g kruimige aardappels

1 knolselderij

1 winterpeen

100 ml melk

200 g Friese nagelkaas

3 appels, Jonagold

2 tl kaneel

1 el rietsuiker

100 g walnoten

100 g rozijnen

Extra nodig:

pureestamper

bakpapier

rasp

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Knolstamp

Breng een pan met water en een beetje zout aan de kook.

Schil en snijd de aardappels, knolselderij en de winterpeen in gelijke stukken. Kook de aardappels, knolselderij en de winterpeen in circa 15 minuten gaar. Giet af en stoom droog. Pureer de aardappels, knolselderij en de winterpeen met een pureestamper.

Verwarm de melk.

Rasp de Friese nagelkaas.

Maak de knolstamp smeug met de melk en de Friese nagelkaas. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

Appeltjes uit de oven

Snijd de appels in partjes.

Meng in een kom de appelpartjes, kaneel en de rietsuiker en hussel alles goed door. Verdeel de appelpartjes over een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de appelpartjes in circa 15 minuten zacht in de oven.

Walnoten

Verwarm een pan en rooster de walnoten circa 4 minuten.

Serveren

Verdeel de knolstamp en appeltjes uit de oven over borden. Strooi de walnoten en de rozijnen eroverheen.

Spitskool uit de wok met rundvlees

400 g rosbieflapjes

300 g meergranenrijst
150 g cashewnoten
55 g gemalen kokos
1 spitskool
rijstolie
1 rode paprika
1 bos bosuitjes
3 el sojasaus

Laat het vlees op kamertemperatuur komen.

Meergranenrijst

Kook de meergranenrijst volgende de bereidingswijze op de verpakking.

Spitskool uit de wok

Rooster de cashewnoten en de gemalen kokos circa 4 minuten in een droge pan.

Halveer de spitskool, verwijder de kern en snijd de spitskool in dunne repen.

Verhit een scheutje olie in een wok en roerbak de spitskool in circa 4 minuten gaar.

Halveer de paprika in de lengte, verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika in blokjes.

Snijd de bosuitjes in dunne ringen.

Roer de paprika en de bosuitjes door de spitskool en bak het geheel in circa 4 minuten gaar.

Roer de geroosterde cashewnoten en de geroosterde kokos door de spitskool en breng op smaak met de sojasaus en een beetje versgemalen peper.

Rundvlees

Snijd het vlees in dunne repen en bestrooi met een beetje zout en peper.

Verhit een scheutje olie in een koekenpan en bak het vlees in circa 4 minuten rondom goudbruin en gaar.

Serveren

Verdeel de spitskool uit de wok over borden. Verdeel de reepjes rundvlees erover.

Eet smakelijk!