

BOERSCHAPPEN

2 personen



**Gefeliciteerd
met jouw prijs.**



Eet smakelijk.

Het goede doen is nog nooit zó lekker geweest. Samen met meer dan 150 bijzondere boeren werken we samen aan een nieuwe voedselketen met véél aandacht voor de natuur, maar juist ook voor jou.

Elke dag, vroeg in de ochtend, halen we jouw verse ingrediënten bij álle boerderijen op. En die kraakverse producten verpakken wij in de late ochtend en bezorgen we nog diezelfde avond bij je thuis. Zo kook jij vers & gemakkelijk met de seizoenen mee én krijgen onze boeren de eerlijke prijs die zij verdienen.

Puzzelend tussen de seizoenen en met veel oog voor variatie zijn we de keuren voor je ingedoken om lekkere en bijzondere recepten te maken die jij komende dagen gaat proeven. En nu jij – voor deze week in ieder geval – onderdeel bent geworden van ons Boerschappen-avontuur hopen we dat je ervan geniet en ziet hoe mooi het Nederlandse voedsellandschap eigenlijk is.

Eet smakelijk,

Stéphanie & Stijn



Wist je dat...

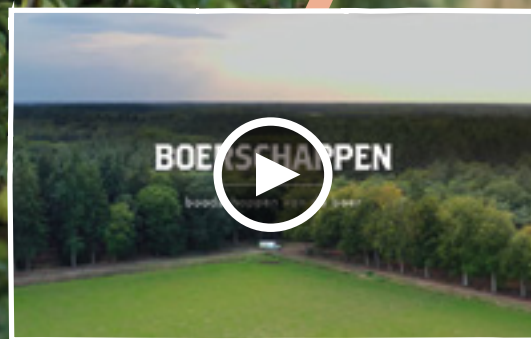
..Wij in 2013 zijn begonnen met 10 vrienden als eerste klanten en we héél trots zijn dat nu deze box bij jou mogen bezorgen?

Stéphanie & Stijn
Oprichters



Boodschappen van de boer.

Eet super met de seizoenen mee en draag tegelijkertijd bij aan een nieuw voedselsysteem.



Bekijk onze video.

Een keten die deugt.

Sinds begin 2013 werken we samen met bijzondere boeren die op veel verschillende manieren werken. Van biologisch-dynamische boeren en regeneratieve landbouw tot agroforestry en innovatieve boerenbedrijven die niet in een hokje passen, en natuurlijk alles daartussenin.

Door jouw hulp helpen we de keten beter te maken. Door een eerlijke prijs te betalen en boeren vooruit te helpen.

Allemaal hebben ze met elkaar gemeen dat ze samenwerken met de natuur, hun omgeving en iedereen die betrokken is rondom het bedrijf. Onze boeren zetten zich elke dag in voor het welzijn van de natuur op en rond hun boerderij. Zodat jij elke dag kunt genieten van heerlijk én eerlijk eten met een verhaal dat klopt.



Mediterrane quiche met tomatensalade.

60 min 2 personen



Gele paprika



Eieren



Kaas



Quichedeeg



Crème fraîche



Rode ui



Cherrytomaatjes

Voorraadkast items:
Olijfolie.



Verwarm de oven voor op 180 graden.

1

Leg het deeg in een ingevette quiche- of springvorm en prik met een vork gaatjes in de bodem.

2

Rasp de kaas. Doe de eieren, crème fraîche en de geraspte kaas in een kom en klop met een garde door elkaar. Voeg zout en peper naar smaak toe. Schenk het mengsel op de deegbodem.

3

Snijd de paprika in ringen van 3 cm dik en de ui in ringen van 1 cm. Leg de paprika en ui op het eimengsel. Halveer 100 gram tomaatjes per quiche en leg ze met de snijkant naar boven op het eimengsel. Zet de quiche in de oven en bak in 45 minuten gaar.

4

Halveer ondertussen de rest van de tomaatjes en doe in een kom. Besprenkel ze met wat olijfolie en bestrooi met wat zout en peper. Je kunt een paar blaadjes basilicum uit de box gebruiken voor deze tomatensalade.

5

Neem de quiche uit de oven en laat heel even afkoelen. Serveer de quiche met de tomatensalade.

Eet smakelijk!

Ingrediënten

Ingrediënt	2P
Quichedeeg (st)*	1
Eieren (st)*	4
! Kaas (gr)*	100
Gele paprika (st)	1
Crème fraîche (ml)*	125
! Rode ui (st)	1
Cherrytomaatjes (gr)	250
Olijfolie (el)	1

* in de koelkast bewaren

! Let op: de rode ui en de kaas gebruik je in meerdere recepten.

Extra nodig: quichevorm of springvorm (24 cm)

Tip
Zorg dat je de tomaatjes met de snijkant naar boven op de vulling legt, zo kan het vocht ontsnappen en komt dat niet in de vulling terecht.

De kippen van Biologisch Bedrijf Blok zijn blij kippen. Ze mogen de hele dag rondscharrelen in het gras en onder de (noten) bomen.





Burrito's met chili sin carne.

25 min

2 personen



Tortilla wraps



Kidneybonen
in chilisaus



Rode ui



Groene
paprika



Wortel



Zure room



Kaas



Mais in blik



Verwarm de oven voor op 200 graden.



1 Snipper de ui. Snijd de groene paprika in blokjes. Snijd de wortel in kleine blokjes van ½ x ½ centimeter. Laat de mais uitlekken in een zeef.



2 Verhit een scheutje olie in een ruime koekenpan en bak de ui, paprika en wortel 5 minuten op middelhoog vuur.



3 Voeg de kidneybonen in chilisaus, de maiskorrels en een klein scheutje water toe en breng het geheel aan de kook. Laat 5 minuten zachtjes koken en zet dan het vuur uit.



4 Schep ¼ van het bonenmengsel op een wrap. Rol de wrap op en leg in een ovenschaal. Doe hetzelfde met de rest van de wraps en de bonenvulling. Rasp de kaas over de opgerolde wraps en bak ze 10-12 minuten in de oven.



5 Neem de schaal met burrito's uit de oven en serveer ze met de zure room.

Ingrediënten

Ingrediënt	2P
Tortilla wraps (st)	4
Kidneybonen in chilisaus (gr)	380
! Rode ui (st)	1
Groene paprika (gr)	250
Zoete aardappel (st)	2
Zure room (ml)*	150
! Kaas (gr)*	100
Mais in blik (gr)	140

* in de koelkast bewaren

! **Let op:** de rode ui en de kaas gebruik je in meerdere recepten.

Zorgboerderij De Zwaluw

Aan de rand van Nationaal Park De Biesbosch runnen Corina en Ewoud met veel toewijding Zorgboerderij De Zwaluw. Samen met hun hulpboeren (mensen met een verstandelijke beperking) telen ze biodynamische groenten met respect voor natuur en seizoen. In dit recept gebruik je de rode ui van De Zwaluw.

Eet smakelijk!

Bekijk de video over
Zorgboerderij De Zwaluw





Pasta pomodoro met buffelmozzarella en verse basilicum.

30 min 2 personen



Aubergine



Pasta



Gele ui



Tomatensaus



Basilicum crème



Buffelmozzarella



Verse basilicum

Voorraadkast items:
Knoflook en olijfolie.



Verwarm de oven voor op 200 graden.



Halveer de aubergine(s) in de lengte en snijd de helften in plakjes van 1 cm dik. Leg ze in een grote ovenschaal of op een met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel royaal met olijfolie en bestrooi met wat peper en zout. Rooster de plakjes aubergine 20 minuten in de oven.



Snipper ondertussen de uien en snijd de knoflook fijn. Verhit een scheutje olie in een hapjespan en fruit de ui en knoflook 3 minuten. Voeg de passata en de basilicumcrème toe en breng aan de kook. Laat op laag vuur 5-6 minuten zachtjes koken. Breng de saus op smaak met (versgemalen)peper en zout.



Kook ondertussen de pasta beetgaar in water met zout, volgens de aanwijzingen op de verpakking.



Giet de pasta af en voeg toe aan de tomatensaus in de pan. Neem de aubergine uit de oven en meng de stukjes door de pasta met tomatensaus.



Schep de pasta op de (diepe) borden. Scheur de mozzarella in stukjes en verdeel over de borden. Garneer met de blaadjes basilicum en serveer.

Ingrediënten

Ingrediënt	2P
Aubergine (st)	1
Pasta (gr)	200
Gele ui (st)	0,5
Knoflook (teentje)	1
Tomatensaus (ml)	275
Basilicum crème (ml)	12
Buffelmozzarella (st)*	1
Verse basilicum (gr)*	10
Olijfolie (el)	2

* in de koelkast bewaren

Waterbuffelboerderij D'n Buff

Op boerderij D'n Buff van Frens en Wendy in Boxtel lopen tientallen grijszwarte waterbuffels door het gras of liggen heerlijk te relaxen in de enorme waterpoel, die speciaal voor hen is uitgegraven. Na tien jaar als vierde generatie Van Oirschot melkvee te houden, was het voor hen tijd voor een nieuwe uitdaging. Ze gooiden het roer om en verruilden de melkkoeien voor waterbuffels.



Eet smakelijk!

Op de foto
D'n Buff Waterbuffelboerderij



Natuurlijk Tomaat.

Gepassioneerde telers van biologische tomaten in Klein Dongen. Sinds 2000 kweken ze met liefde en aandacht diverse soorten tomaten. De passie van Alfons voor tomaten begon al in zijn jeugd, toen hij samen met zijn vader in de kas werkte. Diezelfde passie deelt hij nu met zijn vrouw Henriëtte, met wie hij samen de droom van een biologische tomatenkwekerij realiseerde.



Bekijk de video.

Heb je een vraag?

Wij vinden persoonlijk contact erg belangrijk en daarom zijn wij voor onze klanten gemakkelijk te bereiken via telefoon, e-mail, Whatsapp of via de website.



Stuur een e-mail

hallo@boerschappen.nl



Bel ons

076-7002405



Stuur ons een appje

085-8088212



Bezoek onze website

klantenservice.boerschappen.nl

Hoi, ik ben Naomi

"Ik sta je met alle liefde te woord.
Neem contact met mij of mijn
collega's op via de Klantenservice."

Klantenservice

Naomi



Bestel nu je eerste maaltijdbox en krijg
3 weken lang 10% korting met de code:

Geldig t/m 01-01-2026

NPL25

Kies onze
Seizoensbox of
Gemaksbox.

Help Nederlandse
boeren.

Lokale en verse
seizoensgroenten.

Alle benodigdheden
voor 3 maaltijden.

Werk mee aan een
duurzame korte
voedselketen.



Scan de QR-code of ga naar:
www.boerschappen.nl



