

Nieuw: MijnBioWinkel.nl

In één opslag de dichtstbijzijnde biologische winkel zien. De Biowinkelvereniging lanceert de locatiezoeker voor biologische winkels. Via Mijnbiowinkel.nl kunnen consumenten thuis of op vakantie, zelf zoeken naar de dichtstbijzijnde biologische winkel. Op de kaart worden ook alle boerderijwinkels en online verkooppunten weergegeven.



Vind een 100% biologische winkel

De website, een initiatief van de Biowinkelvereniging, is gelanceerd in het kader van de EU Organic Action Day op zaterdag 23 september, met als voornaamste doel meer zichtbaarheid bij een breder publiek.

Consumenten kunnen vanaf nu in één oogopslag zien waar ze terecht kunnen voor 100% biologische levensmiddelen. Met behulp van een locatiezoeker kunnen consumenten alle ruim 200 winkels vinden die aangesloten zijn bij de Biowinkelvereniging. De nieuwe website MijnBioWinkel.nl moet op die manier bijdragen aan meer aandacht en klanten voor biologische winkels. Niet aangesloten biologische winkels kunnen zichzelf aanmelden, zodat ook zij op de kaart komen te staan. Op de website komen ook alle landelijke acties en campagnes van biologische winkels te staan.

Dus wil jij weten waar de dichtstbijzijnde biowinkel is? Ook wanneer je op vakantie bent? Kijk dan op MijnBioWinkel.nl!

Pompoenstampot met appel en rode kool

Een heerlijke vegetarische stampot in herfstkleur! Met knapperig gebakken rooktofu en je zelfgemaakte piccalilly. Wil je er een vegan stampot van maken? Gebruik dan margarine en havermelk in plaats van boter en melk.



Ingrediënten

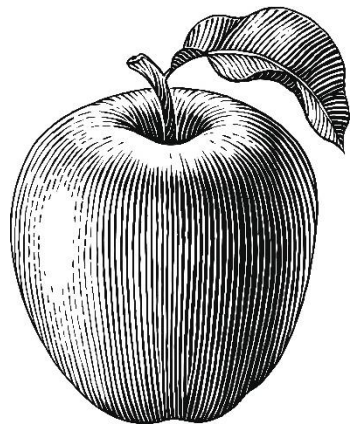
- 800 g aardappelen
- 1 kleine oranje pompoen
- 1/2 rode kool
- 1 ui
- 1 rode appel
- 200 g rooktofu
- 50 g boter
- 100 ml melk

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en de pompoen, maar je kunt de schil van beide er ook aan laten zitten. Ontpit de pompoen en snij de pompoen en aardappels in even grote stukken.
2. Snij de rode kool in hele dunne reepjes. Pel de ui en snij klein. Snij de appel in stukjes. Snij de tofu in blokjes.
3. Kook de aardappelen met de pompoen in een laagje water gaar.
4. Fruit de ui in 1 el olie en voeg de reepjes kool toe zodra de uien goudbruin zijn. Bak de rode kool even, al omscheppend, beetgaar. Voeg de appel toe en warm even mee.
5. Verhit wat olie in een andere koekenpan en bak de blokjes tofu snel en op hoog vuur knapperig.
6. Giet de aardappelen en pompoen af en laat even uitdampen. Voeg de boter en scheutjes melk toe en maak er met een pureestamper een romige puree van.
7. Roer het menseel van ui, rode kool en appel erdoor. Breng eventueel op smaak met zout en peper en strooi er de blokjes knapperige tofu over.

Herfstfruitcrumble

Deze herfstfruitcrumble kun je maken met welk herfstfruit je in huis hebt: appels, peren, druiven, nectarines, granaatappel, pruimen, etc. Serveer 'm warm met wat opgeklopte slagroom of een bolletje ijs.



Ingrediënten

- 500 g appels, peren of ander herfstfruit
- 250 g boter
- 250 g volkorenmeel of bloem
- 75 g havermoutvlokken
- 150 g rietsuiker

Benodigheden

- ovenschaal

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Schil het fruit en snij in grove blokjes. Leg in een ovenschaal.
3. Doe de boter, bloem en suiker in een kom en mix alles goed door elkaar. Je krijgt een kruimelig deeg. Meng de havervlokken erdoorheen en strooi het mengsel over het fruit.
4. Bak de crumble in 30 minuten goudbruin en laat iets afkoelen voor je het serveert.
5. Tip: serveer met opgeklopte amandelroom, slagroom of een bolletje vanille-ijs.

...deze en meer inspirerende recepten vind je op [Odin.nl](https://odin.nl)

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische prei

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biodynamische rode pompoen

Thedingsweert in Kerk Avezath, Nederland

biologische spitskool

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biologische paprika

Biodijk in Schalkwijk, Nederland

biologische groene eikenbladsla

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biologische Santana-appels

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biologische druiven

Golden Grapes, Italië

Week 39 – 26 september t/m 1 oktober 2023