



Recepten feestdagen

aardpeersoep

coquilles van eryngii

stoofperentiamisu

kerstkrans met koekkruiden

en meer...

biologische foodcoop

Odin

Fijne feestdagen

Lekker eten en samen zijn, dat zijn de ingrediënten voor een feestelijk diner. Dit boekje biedt je alles voor een smaakvol menu. Begin met bloemkool-aardpeersoep, gevolgd door coquilles van eryngii met spruitjescrème. Het hoofdgerecht: dubbeldoel-kip met bouillonaardappeltjes en cranberries. En een kruidige tiramisu met stoofoeptjes voor een warme afsluiter.

Liefs,
Janneke, Mirjam en Yvet

Odin is de grootste biologische foodcoop van Nederland en bestaat sinds 1983. Consumenten kunnen lid worden van de coöperatie en hebben inspraak via de ledenraad. Odin heeft een groothandel en een bezorgdienst. Onze producten worden door winkels en horeca in Nederland en België verkocht. Ook hebben we eigen winkels, een imkerij en een boerderij voor zaadteelt & plantenveredeling. Alles 100% biologisch en het liefst biodynamisch.

Redactie: Mira Pasveer (hoofdred.), Janneke Meijer, Mirjam Westerveld en Yvet Dikken (eindred.).

Vormgeving: Yvet Dikken (Odin) en Patrick Koeman in opdracht van Dens grafische producties.

Recepten: Janneke Meijer en Mirjam Westerveld

Foto's: Odin in samenwerking met Tal Maes. Duurzame kerstboom op stof van Tiny-Trees.

Uitgever: Odin. Oplage: 25.000. Voor meer info: Odin.nl, telefoon 0345-575154, e-mail: info@odin.nl. Deze uitgave is tot stand gekomen zonder advertentiegelden. Het productieproces is gericht op minimale papierverspilling. Ons papier is altijd FSC-gecertificeerd en we vermijden het gebruik van plastics en inpakmateriaal bij het inpakken en verzenden zoveel mogelijk. Alle recepten kun je vinden op Odin.nl.

Met sinaasappel en miso geglaceerde wortelgroenten

4-6 porties, bereidingstijd 45 minuten

Ingrediënten

500 g gemengde wortelgroente, zoals wortel, pastinaak
en/of wortelpeterselie
2 el miso
3 el ahornsiroop
100 ml sinaasappelsap
2 el sesamololie
zonnebloemolie of frituurolie
8 blaadjes verse salie
handje geroosterde hazelnoten, fijngehakt
grof zeezout

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Maak de groente schoon: schil of schrob ze en snij de kontjes eraf. Snij ze in de lengte in stukken.
3. Klop van de miso, de ahornsiroop, het sinaasappelsap en de sesamololie een sausje. Wentel de wortelgroenten erdoor, leg ze in een ovenschaal en zet die in de oven. Laat ze in een half uurtje goudbruin en gaar worden. Schep ze halverwege een keer om.
4. Ondertussen kun je in een klein steelpannetje een laagje olie verwarmen tot deze heet is en de blaadjes salie daarin kort knapperig frituren. Laat even uitlekken op keukenpapier.
5. Bestrooi de beetgare wortelgroente met een beetje grof zout, de hazelnoten en de blaadjes salie.

Tip!

Rasp wat verse
nootmuskaat over de
soep voor een extra
warme en nootachtige
smaak.



Bloemkool-aardpeersoep met blauwe kaas en peer

4-6 porties, bereidingstijd 30 minuten

Ingrediënten

1 kleine bloemkool
250 g aardpeer
30 g boter
30 g bloem
200 ml witte wijn
500 ml groentebouillon (los 2 el bouillonpoeder van LandGoed op in 500 ml kokend water)
2 peren
130 g blauwschimmelkaas (Bastiaansen)
100 ml slagroom
een handje verse peterselie (fijngenhakt)
zout en peper

Bereiding

1. Snij de roosjes van de bloemkool. De stronk en bladeren kun je voor een ander gerecht bewaren (bijv. roergebakken bloemkoolblad). Schrap of schil de aardperen, zorg dat het meeste van de bruine schil eraf is en snij in blokjes.
2. Maak vervolgens de roux: smelt 30 g boter in een pan, roer er 30 g bloem door en laat dat even garen. Blus af met de witte wijn. Roer de roux romig en voeg dan de bouillon toe. Doe hierbij ook de gesneden bloemkool en aardpeer.
3. Snij 2 peren in parten, hou een halve peer apart en doe de rest in de soep samen met 100 g blauwschimmelkaas. Laat ongeveer 20 minuten koken, tot de groente goed gaar is.
4. Pureer de soep met een staafmixer. Roer de slagroom erdoor en proef of er nog zout en peper bij moet.
5. Snij de overgebleven peer in kleine blokjes en doe hetzelfde met de rest van de blauwschimmelkaas.
6. Schep de soep in kommetjes. Leg een hoopje peer en kaasblokjes in de soep en bestrooi met de peterselie.



Coquilles van eryngi met spruitjespuree

4 porties, bereidingstijd 40 minuten

Ingrediënten

500 g spruitjes

500 ml groentebouillon (los 2 el bouillonpoeder van Landgoed op in 500 ml kokend water)

100 g (vegan) roomkaas met mierikswortel

100 ml sojadrink

2 doosjes eryngii paddenstoelen (je gebruikt alleen de stelen)

zout en peper naar smaak

Marinade voor de paddenstoelen:

4 el coconut aminos of sojasaus

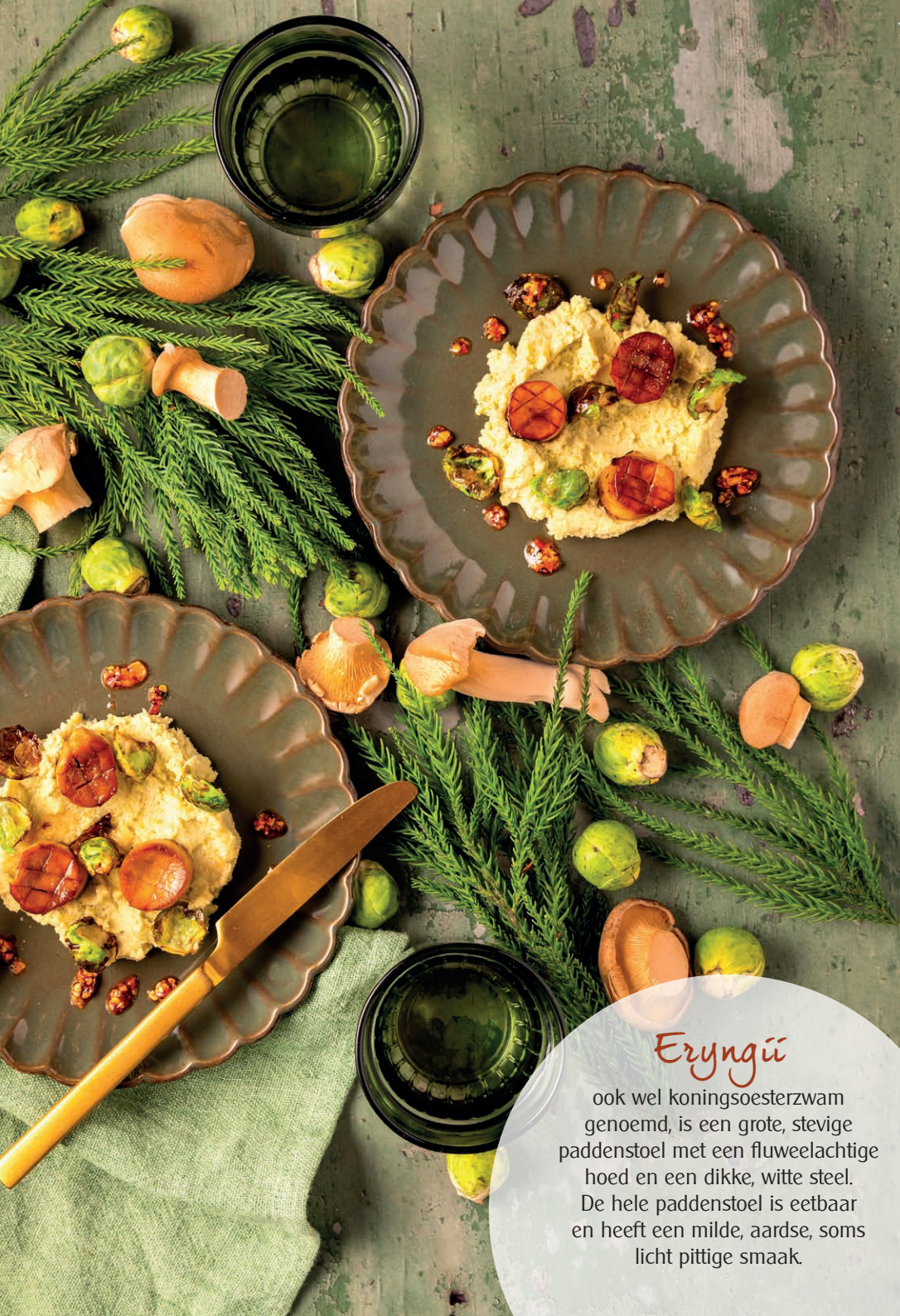
1 tl agavesiroop

voor de garnering wat crispy chili olie

Bereiding

1. Haal een paar mooie blaadjes los van de spruiten (deze ga je later frituren), kook de rest van de spruiten gaar in de bouillon en pureer ze samen met wat (plantaardige) roomkaas en sojadrink tot een gladde crème. Hou warm.
2. Snij de hoedjes van de eryngii af. Snij daarna de stelen in stukjes van ongeveer 3 centimeter hoog. Snijd vervolgens een ruitpatroon in de bovenkant van deze stukjes.
3. Klop een marinade van coconut aminos of sojasaus met de agavesiroop en dip de schijfjes hier een minuutje in. Keer om na een halve minuut. Bak ze in een koekenpan in wat olie goudbruin.
4. Frituur de losse spruitblaadjes heel kort in hete olie. Laat even uitlekken op keukenpapier.
5. Schep de spruitencrème op een mooi bordje en leg de paddenstoelen erop. Strooi de blaadjes erover en sprenkel de crispy chili olie eromheen.





Eryngii

ook wel koningsoesterzwam genoemd, is een grote, stevige paddenstoel met een fluweelachtige hoed en een dikke, witte steel. De hele paddenstoel is eetbaar en heeft een milde, aardse, soms licht pittige smaak.



Dubbeldoel: Alleb'eï kippenvlees

Dit vlees komt van Sasso Silver kippen; een dubbeldoelras. De kippen krijgen de tijd om op te groeien, waarbij zowel de hennen als de hanen een kipwaardig bestaan krijgen. Hanen leveren sappig vlees, vol van smaak. Ook hennen krijgen na hun legperiode een tweede doel als volwaardige vleeskip.

Overheerlijke dubbeldoel-kip met bouillon-aardappeltjes en cranberries

4 porties, bereidingstijd 40 minuten

Ingrediënten

- 3 el olijfolie of boter
- 900 g krielaardappeltjes
- 400 ml groentebouillon (los 2 el bouillonpoeder van LandGoed op in 400 ml kokend water)
- 4 of 6 dubbeldoel kipdijfilets
- zout en peper
- 200 g verse cranberries
- 2 takjes tijm en 4 takjes rozemarijn
- 1 hele bol knoflook, overdwars doormidden gesneden
- 1 citroen, doormidden gesneden
- om te garneren nog wat verse rozemarijntakjes

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 220 °C.
2. Laat 2 el olijfolie of boter heet worden in een ovensvaste pan en bak de krieltjes rondom even goudbruin.
3. Blus af met hete bouillon, zodat de aardappeltjes voor 2/3 in de bouillon liggen. Zet de pan daarna direct in de hete oven.
4. Laat in 15 minuten de bouillon wat inkoken.
5. Smeer de kipdijfilet in met een klein beetje olijfolie en flink wat peper en zout.
6. Voeg de cranberries, de takjes tijm en rozemarijn toe en leg de kipdijfilets erboven op. Leg de knoflook- en de citroenhelften er met het snijvlak naar boven tussen.
7. Zet de pan ongeveer 20 minuten in de oven. Eventueel kun je de pan afdekken als het te hard gaat. Als het goed is, zijn de aardappeltjes dan gaar en heeft de kip een goudbruine kleur gekregen, net als de knoflookhelften. De cranberries zijn zacht. Anders moet je het nog even langer in de oven zetten zonder deksel. Of je kunt de pan nog 10 minuten onder de grill zetten.
8. Steek nog wat rozemarijn tussen de kipfilets en de aardappeltjes voordat je de pan op tafel zet.

Salade met palmkool, spruitjes, biet, sinaasappel en ricotta

4 porties, bereidingstijd 25 minuten + voorbereidingstijd 45 minuten

Ingrediënten

3 bieten, liefst verschillende kleuren	50 g pecannoten, even geroosterd
250 g spruiten	200 g ricotta of een vegan alternatief
500 g palmkool of boerenkool	<i>Voor de dressing:</i>
1 el olijfolie	2 mandarijnen
1 grote sinaasappel	50 ml olijfolie
1/2 granaatappel	1 tl mosterd
	(evt. 1 tl gembersiroop)

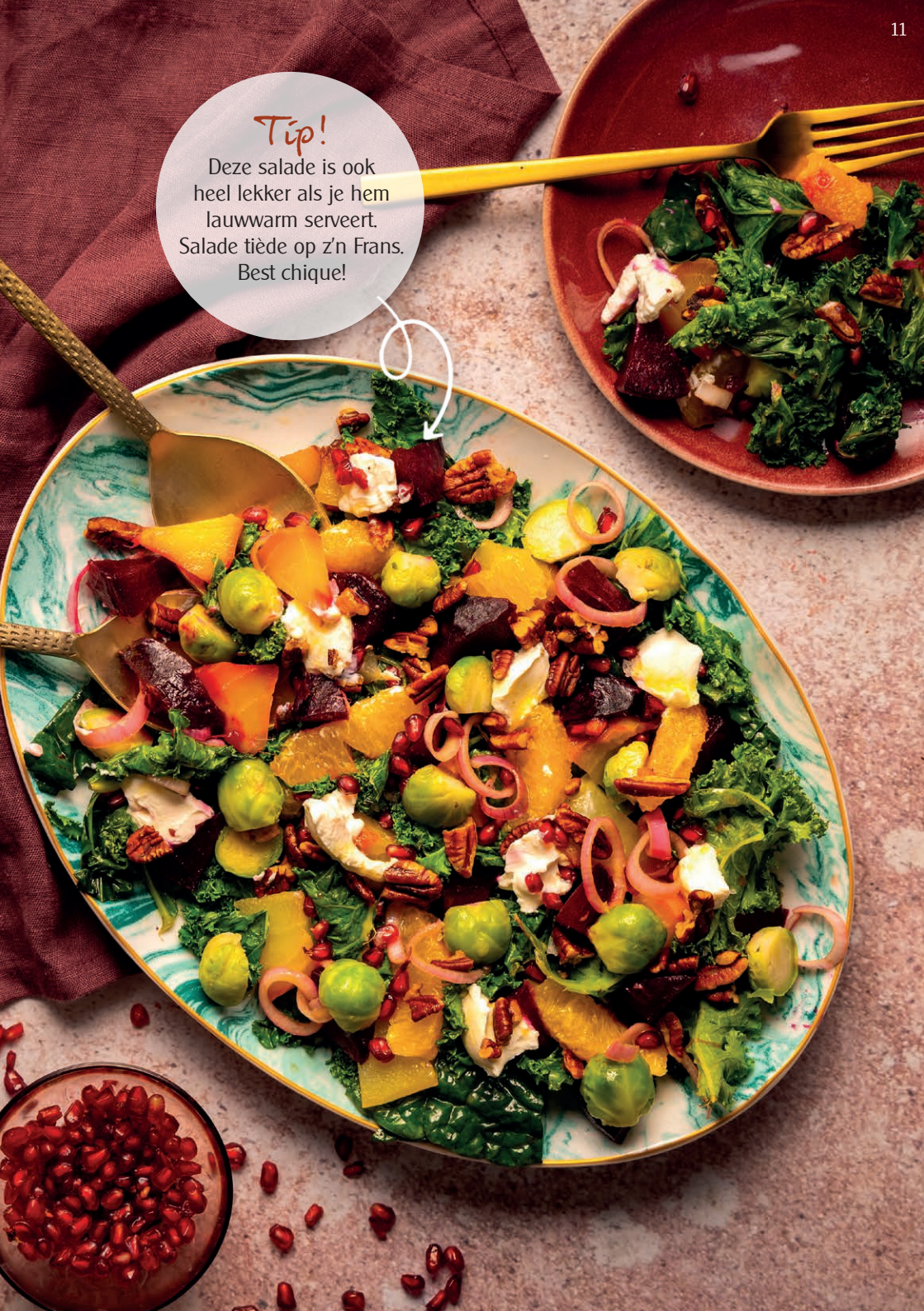
Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Was de bieten (laat de schil er aan) en wikkel ze in aluminiumfolie. Leg ze in een laagje water in een bakblik. Zet voor 35 minuten in de oven en check of ze gaar zijn. Als je er een scherp mes in steekt moet dat er makkelijk in glijden. Als je weerstand voelt, vouw je het folie weer dicht en laat je ze nog wat langer in de oven staan. Laat ze daarna afkoelen en pel of wrijf de schil eraf, snij de kontjes weg en snij de bieten in stukjes.
3. Kook de spruiten in een laagje water beetgaar in zo'n 15 minuten. Laat uitdampen en afkoelen.
4. Snij de dikke nerven uit de palmkool en was de bladeren. Dep droog met een theedoek, snij in reepjes en roerbak ze in wat olijfolie, de kool moet nog groen en knapperig blijven, maar niet meer zo stug en taai zijn.
5. Snij de schil (inclusief het wit) van de sinaasappels. Met een scherp mesje kun je nu de partjes uit de schil snijden. Vang het sap op.
6. Haal de granaatappelpitjes los, verwijder witte velletjes.
7. Voor de dressing pers je de mandarijntjes uit (voeg ook het opgevangen sinaasappelsap toe) en klop je er met de olijfolie, mosterd (en gembersiroop) een dressing van.
8. Maak de schaal op met de palmkool, bieten, sinaasappel, granaatappelpitten en de geroosterde pecannoten. Schep dotjes ricotta op de salade en schenk er als laatste de dressing overheen.



Tip!

Deze salade is ook
heel lekker als je hem
lauwwarm serveert.
Salade tiède op z'n Frans.
Best chique!





Recept stoofpeertjes

Ouderwets en lekker
kruidig, de warme
smaak van de
feestdagen!



Tiramisu met stoofpeertjes en speculaas

Schaal van 16 x 22 cm voor 8-10 personen,
bereidingstijd met opstijven 2,5 uur

Ingrediënten

ongeveer 20 speculaasjes
500 g stoofpeertjes met het stoofvocht
(zie recept op de pagina hiernaast via de QR code)
500 g mascarpone
400 g slagroom
1 zakje vanillesuiker
handje kruidnoten of extra speculaasjes

Bereiding

1. Doop de speculaasjes een paar tellen in het stoofperenvocht en beleg de bodem van je schaal ermee.
2. Klop de mascarpone een beetje los met een garde. Klop in een andere kom de slagroom met de vanillesuiker stijf. Schep voorzichtig de slagroom door de mascarpone.
3. Schep een laagje mascarponeroom op de koekjes. Snij wat stoofpeertjes in partjes en leg een laagje op de room. Schep (of spuit met een spuitzak en een grof spuitmondje) de rest van de mascarpone op de peertjes. Laat de tiramisu minimaal 2 uur in de koelkast opstijven.
4. Strooi tot slot nog wat kruidnoten of verkrumelde speculaasjes en peerpartjes op de room.
5. Zet de schaal op tafel, geef iedereen een lepel en geniet! Of serveer het in laagjes in mooie grote glazen of coupes, ook feestelijk!



Kerstkrans met koekkruiden en witte chocolade

6-8 porties, bereidingstijd 40 minuten

Ingrediënten

2 rollen gekoeld bladerdeeg
150 g boter (kan ook plantaardig)
40 g suiker
2 el koekkruiden
1 el kardemompoeder
1 losgeklopt ei of 1 el sojadrink
25 g amandelschaafsel
100 g witte chocolade
evt. poedersuiker

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Rol de vellen bladerdeeg uit, maar laat ze op het papier liggen. Plak voorzichtig aan elkaar zodat je 1 groot langwerpig vel krijgt.
3. Smelt de boter in een pannetje.
4. Neem de pan van het vuur en roer de suiker, koekkruiden en kardemom door de boter.
5. Besmeer het bladerdeeg met het mengsel, dat gaat het makkelijkst met een bakkwastje. Maak de laag niet te dik en laat 1 cm van de lange zijde van de vellen bladerdeeg vrij. Rol het deeg nu op vanaf de lange kant, met behulp van het bakpapier. Snij de deegrol nu voorzichtig in de lengte open, zodat je de laagjes ziet. "Vlecht" of eigenlijk draai 2 strengen met de snijvlakken naar boven om elkaar heen. Vorm een rondje en plak de uiteinden aan elkaar. Leg de krans voorzichtig op een bakplaat en bestrijk met ei of sojadrink. Strooi het amandelschaafsel erop en bak de krans in 25 minuten goudbruin.
6. Smelt de witte chocolade au-bain-marie en schenk sliertjes over de krans.
7. Bestrooi voor het serveren eventueel met poedersuiker en strik er een lint omheen. Het is het lekkerst als de krans nog een beetje warm is. Snij in stukken en besmeer eventueel met een lik roomboter.





Hoe maak
je deze
kerstkrans?

Bekijk het hier!



Gefermenteerde siroop met sinaasappel en specerijen

Ongeveer 300 ml, bereidingstijd
10 minuten + 3 weken fermenteren

Ingrediënten

1 sinaasappel
1 citroen
een stuk gember (ongeveer 2 cm)
een stukje kurkuma (ongeveer 2 cm)
600 gram rietsuiker
2 kaneelstokjes
een paar takjes verse rozemarijn

Bereiding

1. Snij de sinaasappel, citroen, gember (met schil), kurkuma (met schil) in plakjes.
2. Doe de ingrediënten in laagjes in de weckpot, begin met een laagje suiker, vervolgens een deel van de sinaasappel, de citroen, een kaneelstokjes, de plakjes gember, de plakjes kurkuma, een takje rozemarijn en dan weer een laagje suiker. Herhaal dit tot de pot vol is.
3. Sluit de pot af en laat deze ongeveer 3 weken staan, roer om de paar dagen even. Je ziet dat de inhoud steeds vloeibaarder wordt.

Maak er een feestelijk alcoholvrij drankje mee door een klein beetje siroop met bubbelwater in een glas te schenken en te decoreren met rozemarijn en sinaasappel.



Odin.nl/recepten



Meer lekkere recepten vind je op [Odin.nl](https://odin.nl)

8 718182 796087 >

