

Recepten feestdagen

Vega gehaktbrood

Tiramisu

Gevulde knolselderij

Theebrood

en meer



biologische foodcoop

Odin

Feestelijk de winter in

Samen koken en dineren, wij houden ervan! Onze chefs zijn de keuken ingedoken om een paar heerlijke (en makkelijke!) gerechten te bereiden waarmee jij op een feestelijke, ietwat gezonde en relaxte manier dit jaar afsluit. De spijstips met biologische en biodynamische wijnen maken het feestmaal compleet.

Namens het hele team van Odin wensen wij jou fijne feestdagen en een prachtig nieuwjaar!

Liefs,
Lisa, Mirjam, Janneke, Cobie en Claartje



Spinaziepannenkoekjes

Porties: 6 porties
Vorbereiden: 45 minuten
Bereiden: 15 minuten
Totaal: 1 uur

Ingrediënten

150 g gehakte spinazie	3 rijpe avocado's
1 ei	sap van 1 citroen
200 ml melk	6 zachtgekookte eitjes
150 g bloem	3 el broodkruimels
1 tl bakpoeder	boter om in te bakken
1/2 tl baking soda	1 el mayonaise
4 tl gemengd sesamzaad	1 tl sojasaus

Bereiding

1. Verwarm olie in een pan en bak de broodkruimels en sesamzaden op een laag pitje bruin en krokant. Breng op smaak met zout en peper en laat afkoelen.
2. Doe de spinazie in een kom met het ei, de melk en 1 el olie. Pureer dit met een staafmixer.
3. Voeg de bloem, bakpoeder en baking soda toe. Breng op smaak met peper en zout. Blend alle ingrediënten weer met de staafmixer tot het mooi glad is. Laat het beslag 15 minuten rusten.
4. Schep het vruchtvlees van de avocado's in een kom. Meng het citroensap erdoor en prak het met een vork tot de gewenste textuur. Breng op smaak met zout en peper.
5. Laat een klontje boter in een pan opwarmen, schep een deel van het beslag erin en bak 2 tot 3 pannenkoekjes per keer, afhankelijk van de grootte van de pan.
6. Meng de mayonaise en de sojasaus in een kommetje.
7. Serveer de pannenkoekjes met een zachtgekookt ei, de sesam-broodkruim, de avocadoprak en de sojamayonaise.

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: Marina de Smit (hoofdred.), Janneke Meijer, Mirjam Westerveld, Lisa Fletcher en Claartje Salzmans (eindred.).
Vormgeving: Oscar van den Boezem (Buro Laga) en Yldau ter Beek.
Recepten: Lisa Fletcher, Mirjam Westerveld en Janneke Meijer.
Foto's & illustraties: Cobie den Hollander.

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 zo veel mogelijk. Alle recepten kun je vinden op Odin.nl. Deze uitgave is tot stand gekomen met medewerking van Tiny Trees.

Theebrood

Porties: 10 plakjes
 Vorbereiden: 10 minuten (+1 nacht wachttijd)
 Bereiden: 1 uur en 15 minuten baktijd
 Totaal: 1 uur en 25 minuten

Ingrediënten

300 ml sterke kerst-, winter- of Earl Grey-thee
 175 g krenten
 200 g rozijnen (bijv. van De Nieuwe Band)
 rasp van 1 sinaasappel
 150 g rietsuiker
 275 g zelfrijzend bakmeel
 1 tl bakpoeder
 1 ei

Bereiding

1. Doe de krenten, rozijnen en sinaasappelpulp in een kom en giet de hete thee erover. Roer, dek af en laat een nacht staan zodat de vloeistof geabsorbeerd wordt.
2. Verwarm de oven voor op 160°C.
3. Vet een broodvorm in en bekleed met bakpapier.
4. Voeg aan de kom met geweekt fruit bakmeel, suiker en bakpoeder toe. Als er nog een beetje overtollig vocht in zit is dat prima. Meng goed.
5. Schep het mengsel in de bakvorm en maak de bovenkant glad. Zet in de oven en check na 1 uur en 15 minuten of de cake gaar is en goed gerezen is. Laat indien nodig nog 15 minuten in de oven. Laat daarna ongeveer 10 minuten afkoelen in de vorm.
6. Draai de cake om en verwijder het papier. Snijd voor het serveren in vrij dikke plakken en besmeer met roomboter.



Voor erbij: Christmas Tea van Yogi Tea

Deze Christmas collection is een verwarmende thee met onder andere rooibos (30%), kaneel, zoethout, steranijs en vanille-extract.





Gevulde knolselderij

Porties: 4 porties
 Voorbereiden: 15 minuten
 Bereiden: 1 uur en 30 minuten baktijd
 Totaal: 1 uur en 45 minuten

Ingrediënten

1 grote knolselderij (ongeveer 800 g)
 50 g gesmolten roomboter
 100 g walnoten, geroosterd en gehakt
 1 tl tijmblaadjes
 125 g blauwe kaas, verkruimeld
 (bijv. Roquefort van Vallee Verte)
 100 g verse cranberries
 100 ml honing

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Schil de knolselderij en hou deze zo rond mogelijk. Maak met een mes een aantal klein streepjes in de bovenkant van de knolselderij. Leg vervolgens een vel aluminiumfolie neer dat groot genoeg is om de knolselderij te bedekken. Leg de knolselderij in het midden, bestrijk met boter en bestrooi met zout. Wikkel de knolselderij volledig in aluminiumfolie en rooster gedurende 1 uur en 15 minuten of tot de knol zacht is.
3. Hol de knolselderij uit, maar hou een rand over van 2 cm breed.
4. Doe de walnoten, tijm, blauwe kaas, cranberries en honing in een kom door elkaar en schep ze in de holte. De vulling mag een beetje uitsteken aan de bovenkant.
5. Rooster de gevulde knolselderij nog 15 - 20 minuten tot hij goudbruin is.
6. Serveer de knolselderij door hem in 4 porties te snijden en bewaar het vocht in een schaal om erover te scheppen.

Voor erbij: Rioja Blanco van Gaudon

Een kristalheldere wijn met een volle en fruitige smaak, en een gebalanceerde zuurte. De nasmaak is licht, fris en rond.



Kippensoep met boerenkooldumplings

Porties: 6 porties
 Voorbereiden: 30 minuten
 Bereiden: 3 uur en 30 minuten
 Totaal: 4 uur

Ingrediënten

1 soepkip, afgespoeld	100 g gerookt ontbijtspek
4 stengels bleekselderij, in stukken	250 g boerenkoolbladeren
2 uien, grof gesnipperd	1 eiwit
1 grote prei, grof gesnipperd	snufje nootmuskaat
4 takjes tijm	snufje cayennepeper
1 bos peterselie, stengels en blaadjes apart	200 g bloem
4 laurierblaadjes	125 ml kokendhete water
	maïzena voor het uitrollen

Bereiding

1. Doe de kip, bleekselderij, ui, prei, tijm, peterselie-stengels, laurier, ontbijtspek, een snuf zout en 4 liter water in een grote pan. Zet zonder deksel op hoog vuur. Wanneer het water kookt, zet je het vuur laag en laat je het 2 à 3 uur rustig pruttelen.
2. Voeg tijdens de laatste 30 minuten de boerenkoolbladeren toe.
3. Maak intussen het wontondeeg: zeef de bloem boven het kokendhete water en meng dit met een vork tot een soepel deeg. Maak een rolletje van het deeg en snij in 18 rondjes. Bestuif elk stukje deeg met maïzena en rol er velletjes van ongeveer 10 cm van. Bewaar ze tot gebruik met een velletje bak- of keukenpapier ertussen.
4. Giet de bouillon door een zeef en druk met een spatel al het vocht uit de groenten. Leg de groenten aan de kant en pluis de kip voor de dumplingvulling.
5. Meng 200 g kip met het spek, boerenkool, 1 eiwit, nootmuskaat en cayennepeper in een keukenmachine door elkaar. Vul een wontonvel met ca. 1 tl vulling. Maak de randen van het vel nat met je vinger en knijp de randen naar elkaar om een soort zakje te vormen.
6. Kook de dumplings tot ze boven komen drijven (3 à 5 minuten).
7. Serveer de hete bouillon met dumplings en gehakte peterselie.



Voor erbij: Ramoro rosé van Lunaria

Elegante vegan rosé met een frisfruitige spannende afdronk. Een fijne mix van rosé en wit.





Voor erbij: Pilsner 0,0 van Schleicher

Vol, strogeel en evenwichtig hoppig en moutig alcoholvrij bier. De kruidige tonen en de aangename bitterheid maken het een populair bier onder kenners.



Steak pie met kastanjes en bier

Porties: 4 à 6 porties
 Voorbereiden: 30 minuten
 Bereiden: 2 uur en 30 minuten wachttijd
 Totaal: 3 uur

Ingrediënten

700 g runderlappen	200 g kastanjes, gepeld
3 rode uien, gesnipperd	2 el bloem
3 knoflooktenen, gesnipperd	2 flesjes donker bier
1 winterwortel, in dunne	takjes rozemarijn en tijm
halve maantjes	3 laurierbladjes
1 pastinaak, in blokjes	2 rollen bladerdeeg
500 g paddenstoelen in stukken	(bijv. van Donaustrudel)
3 stelen bleekselderij,	1 ei
in dunne boogjes	

Bereiding

1. Snij het rundvlees in blokjes van 2 cm en bestrooi met zout en peper.
2. Verhit olie in een braadpan en fruit hierin de ui, knoflook, wortel, pastinaak en bleekselderij een minuut of 7. Voeg de paddenstoelen en kastanjes toe en bak nog 10 minuten.
3. Doe het vlees erbij, bestrooi met bloem en braad een paar minuten mee.
4. Schenk de flesjes bier erover en voeg de rozemarijn, tijm en laurier toe.
5. Zet het vuur laag en laat het stoofpotje in 2 uur met de deksel half op de pan gaar worden.
6. Verwarm de oven daarna voor op 200°C.
7. Schep de runderstoof in een ovenschaal (20x40 cm). Maak de randen van de schaal nat, leg het bladerdeeg over de schaal en druk het bladerdeeg goed aan op de randen. Druk uit het overgebleven bladerdeeg versieringen zoals kerstboompjes. Bevochtig met water en plak op de bladerdeegdeksel. Maak in het midden van het deeg een gaatje met een appelboor of een rond uitsteekvormpje van 2 cm.
8. Kwast het deeg in met het geklopte ei. Als je het ei splitst en alleen de dooier gebruikt, die je met wat water mengt, geeft dat een nog goudbruiner korstje!
9. Zet de schaal in de oven. Na 30 minuten, of tot de korst mooi bruin en glanzend is, kan de schaal eruit en op tafel. Serveer met bonenpuree, een recept hiervoor vind je op Odin.nl!

Vega gehaktbrood

Porties: 6 porties
 Voorbereiden: 45 minuten
 Bereiden: 30 minuten
 Totaal: 1 uur en 15 minuten

Ingrediënten

400 g flespompoeen, in blokjes	50 g paneermeel
3½ tl gerookte paprikapoeder	150 g fijngehakte noten en zadenmix
1 ui, gesnipperd	2 grote eieren, geklutst
2 knoflooktenen, gesnipperd	3 el boter
2 el tomatenpuree	50 g pecan- of walnoten
2 el sojasaus	8-10 salieblaadjes
400 g groene linzen uit blik met vocht (bijv. van Campo)	1 el vloeibare honing

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Meng de pompoeenblokjes met 1 tl gerookte paprikapoeder, 1 el olie en wat zout en peper op een bakplaat. Verdeel alles in een enkele laag over de bakplaat en rooster 20 à 25 minuten in de oven.
3. Fruit de ui en knoflook in wat olie. Roer 2 tl gerookte paprikapoeder, tomatenpuree, sojasaus, linzen en het linzenvocht erdoorheen en kook 10 minuten op laag vuur. Laat daarna afkoelen.
4. Roer de noten-zadenmix, paneermeel, eieren en wat zout en peper door het linzenmengsel. Spatel 300 g pompoeenblokjes erdoor. Hou de overige 100 g apart voor de topping.
5. Vet een cakeblik (ca. 28x11 cm) in met olie en bekleed met bakpapier. Schep het mengsel erin, druk een beetje aan en strijk glad. Bedek de bovenkant met aluminiumfolie en zet ca. 30 minuten in de oven. Verwijder daarna de folie en bak nog ca. 20 minuten tot de bovenkant goudbruin is. Laat ca. 10 minuten afkoelen in het blik en stort daarna op een serveerschaal.
6. Smelt intussen boter in een koekenpan en bak de noten en salie in ca. 2 minuten knapperig. Roer de achtergehouden pompoeen, honing en gerookte paprikapoeder erdoorheen. Verdeel het mengsel over de bovenkant van het gehaktbrood. Snijd in plakken en serveer.



Voor erbij: *Tempranillo/Petit Verdot*
 van *Dominio de Punctum*

Deze karaktervolle wijn is een combinatie van de bekende Spaanse Tempranillo-druif met een Franse touch van de Petit Verdot.





Feestelijke tiramisu

Porties: 8 à 10 porties
 Voorbereiden: 45 minuten
 Bereiden: 3 uur wachttijd
 Totaal: 3 uur en 45 minuten

Ingrediënten

100 g lange vingers
 150 ml hete sterke koffie (bijv. van LandGoed)
 50 ml dessertwijn
 500 g mascarpone
 400 ml slagroom
 150 g poedersuiker
 100 g pure chocolade, geraspt
 50 g cacaopoeder

Bereiding

1. Plaats de lange vingers strak in lagen op elkaar in een medium diepe schaal (ca. 20x25 cm). Giet de hete koffie over de lange vingers en zorg ervoor dat de bovenste laag volledig bedekt is. Je zult zien dat de koffie wordt opgezogen door de lange vingers. Besprenkel de lange vingers met de helft van de dessertwijn.
2. Terwijl dat aan het weken is, doe je de mascarpone in een kom en klop je het op met poedersuiker. Klop in een aparte kom de slagroom tot het lobbijg is en meng met de mascarpone en de andere helft van de dessertwijn.
3. Strooi de geraspte chocolade over de lange vingers en smeer daarna het mascarponemengsel eroverheen.
4. Knip sterren uit papier. Leg op de mascarpone en strooi met een zeefje cacaopoeder eroverheen. Haal de sterren voorzichtig weg en bewaar de tiramisu in de koelkast tot je klaar bent om te serveren, maar minimaal 3 uur.

Voor erbij: donkere Arabica-koffie van LandGoed

Nieuw in het assortiment en essentieel voor een lekkere tiramisu: sterke Arabica-koffie van LandGoed.



Hibiscuscocktail

Porties: 8 porties
Vorbereiden: 5 minuten
Bereiden: 15 minuten
Totaal: 20 minuten

Ingrediënten

8 gedroogde hibiscusbloemen
of hibiscusthee
gekoelde prosecco/mousserende wijn
100 g suiker
50 ml water

Bereiding

1. Los de suiker op in 50 ml kokend water en laat afkoelen.
2. Schenk een bodempje afgekoelde suikersiroop in een glas en voeg een hibiscusbloem toe. Doe dit voor alle glazen en laat 15 minuten weken.
3. Schenk de prosecco erbij en proost!



Kijk voor meer inspirerende recepten op [Odin.nl](https://www.odin.nl)

