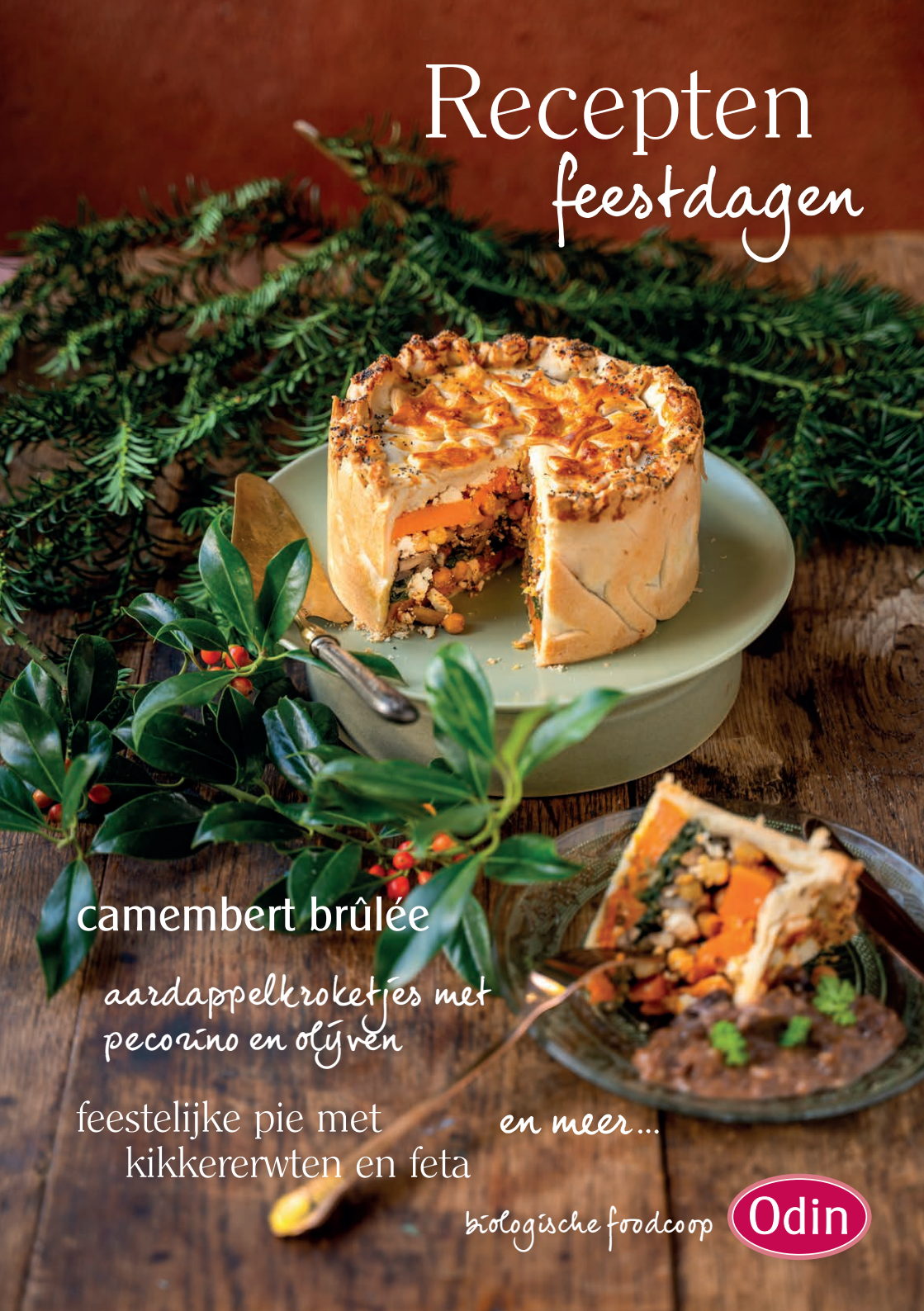
Recepten
feestdagen



camembert brûlée

aardappelkroketjes met pecorino en olijven

feestelijke pie met kikkererwten en feta

en meer...

biologische foodcoop Odin

Alles voor een feestelijke borrelplank!

De feestdagen zijn hét moment om uitgebreid te tafelen en samen te genieten. Een feestelijke borrelplank mag daarbij niet ontbreken, met knapperig brood, bijzondere kaasjes, ambachtelijke vleeswaren, verse groenten, fruit en lekkere dips.

In dit receptenboekje vind je volop inspiratie voor een heerlijke borrelplank én een compleet feestdiner, van voor- en hoofdgerecht tot bijgerechten en een verrassend nagerecht. Met al het moois uit de Odin-winkel zet je iets bijzonders op tafel. Fijne feestdagen en smakelijk!

Liefs,
Janneke, Mirjam en Yvet



Vegan deli
paté

Zo lekker! En deze variant met truffel smaakt ook nog eens extra feestelijk.

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 en Patrick Koeman in opdracht van Dens Grafische Producties
Recepten: Janneke Meijer en Mirjam Westerveld
Foto's: Odin in samenwerking met Tal Maes

Uitgever: Odin. Oplage: 20.000. 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.



Prima Vera
charcuterie

Van salami en coppa tot prosciutto: de luxe vleeswaren van Prima Vera mogen niet ontbreken bij de borrel.

Sansé

Tapenade, dips & olijven. Deze producten maken je feestelijke borrelplank compleet!

Bastiaansen
blauwschimmel kaas

Biologische, Nederlandse romige 60+ blauwaderkaas van koemelk, met een rijke en licht pittige smaak.

Godminster
cheddar Bruton beauty

Deze biologische cheddar rijpt tot 12 maanden, heeft een heerlijk romige, volle smaak en ziet er ook nog eens uit als een echte beauty!



Lekker op de
borrelplank
met stokbrood, rauwe groenten en partjes appel of peer om te dippen. Een lepeltje jam of chutney erbij maakt het helemaal af!



Camembert brûlée

Voor 1 bakje, bereidingstijd 15 minuten

Ingrediënten

1 camembert in een spanen doosje van Vallée Verte
1 el rietsuiker
1 takje tijm
brûléebrander of oven met grill

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Haal de camembert uit het doosje en verwijder de plastic verpakking. Snij met een scherp mes een dun plakje van de bovenkant van het kaasje af, zodat de bovenste witte laag van de camembert verwijderd is. Leg het kaasje daarna terug in het doosje.
3. Zet het doosje met de camembert ongeveer 10 minuten in de oven, totdat de kaas zacht begint te worden. Haal hem daarna uit de oven.
4. Strooi de rietsuiker over de bovenkant van de kaas. Zet het doosje terug in de oven onder een hete grill óf gebruik een brûléebrander. Verhit totdat de suiker begint te bubbelen en mooi donker goudbruin kleurt. Leg als laatste een takje tijm op de kaas.

Vegan krabsalade van artisjok en zeewier

4 porties, bereidingstijd 20 minuten

Ingrediënten
150 g artisjokharten (gekruid of op olie)
2 stengels groenselderij
2 stengels bosui
1 grapefruit
1 pakje Seaveg crisp (zeewier) ongeveer de helft in stukjes gehakt, de rest heel laten voor de garnering
5 el vegan mayonaise
1 el curryketchup
1 tl citroensap
1 tl fijne mosterd
evt. wat zeekraal
1 kropje Romaanse sla
snufje paprikapoeder of cayennepeper
zout en peper

Bereiding
1. Laat de artisjokharten goed uitlekken en snij ze in kleine stukjes. Snij de groenselderij in blokjes en de bosui in ringetjes. Halveer de grapefruit. Snijd één helft in partjes voor de decoratie en bewaar deze. Schil de andere helft en snijd het vruchtvlees fijn. Meng alles met het zeewier, de mayonaise, curryketchup, citroensap en mosterd. Breng op smaak met zout en peper.
2. Gebruik je zeekraal? Breng dan een pan water aan de kook. Blancheer de zeekraal ongeveer 10 seconden. Giet af en spoel direct af met koud water om het garingsproces te stoppen.
3. Haal de blaadjes van de Romaanse sla los en leg een paar blaadjes in elk cocktailglas.
4. Schep met een ijsbolletjesschep een bol salade in het glas. Verdeel eventueel wat zeekraal rondom de salade.
5. Snij vlak voor het serveren een vel Seaveg diagonaal door. Steek het als een kerstboom in het glas en bestrooi de salade met een snufje paprikapoeder of cayennepeper. Maak af met een partje grapefruit.






Hier vind je
het recept voor de
kastanje-pruimenjus



Pie met groenten, kikkererwten en feta met kastanje-pruimenjus

8 porties, bereidingstijd 1 uur en 30 minuten

Ingrediënten

2 verpakkingen kant-en-klaar deeg voor quiche/hartige taart
4 el olijfolie
1 flespompoen (800 g)
1 tl grof zout
1 el Mexicaanse kruiden
400 g paddenstoelenmix
een paar takjes tijm (alleen de blaadjes)
een klontje boter
300 g gesneden boerenkool
2 tenen knoflook, in plakjes
1 blik kikkererwten (400 g)
1 tl paprikapoeder
150 g (vegan) feta
1 losgeklopt ei of wat sojadrink
zout en peper

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Vet een hoge springvorm (Ø 20 cm) in met olie en bekleed de bodem met bakpapier. Bekleed de bodem en zijkanten met één vel deeg.
2. Schil de pompoen, verwijder de pitten en snij in plakken van 1 cm. Leg op een met bakpapier beklede bakplaat, besprenkel met olijfolie en bestrooi met grof zout en Mexicaanse kruiden. Rooster 15-20 minuten in de oven.
3. Scheur of snij de paddenstoelen in stukken. Bak met tijm en boter bruin, tot al het vocht verdampt is. Breng op smaak met peper en zout.
4. Bak de boerenkool met knoflook in olijfolie in circa 10 minuten zacht.
5. Spoel de kikkererwten af en laat uitlekken. Verhit olijfolie in een koekenpan en rooster de kikkererwten met het paprikapoeder.
6. Verdeel de helft van de boerenkool over de deegbodem. Voeg de pompoen, paddenstoelen, kikkererwten en de helft van de feta toe. Herhaal de laagjes en eindig met de rest van de feta.
7. Snij uit het tweede vel deeg een cirkel ter grootte van de vorm. Maak de deegrand nat, leg deze als deksel erop en druk de randjes met een draaiende beweging goed vast. Steek eventueel figuurtjes uit het resterende deeg en plak ze met water op het deksel.
8. Bestrijk de taart met losgeklopt ei of sojadrink en bak in circa 45 minuten goudbruin en gaar.
9. Laat de taart 15 minuten afkoelen en verwijder de springvorm.

Geroosterde bieten met venkel en appel

6 porties, bereidingstijd 1 uur

Ingrediënten
4 rode bieten
3 el olijfolie
1 el balsamico-azijn
2 venkelknollen (bewaar wat van het groen)
1 friszure appel (bijv. Elstar)
1 el venkelzaad
een handje cranberries
zout en peper

Bereiding
1. Verwarm de oven voor op 200°C. Snij en schil de bieten in partjes en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel met 2 el olijfolie en de balsamico-azijn en breng op smaak met peper en zout. Rooster de bieten een half uurtje in de oven.
2. Snij ondertussen de venkel en appel in parten. Meng ze met het venkelzaad en de resterende eetlepel olijfolie. Voeg ze na 15 minuten toe aan de bakplaat bij de bieten en rooster alles nog 20-30 minuten, tot de groenten en appel gaar zijn en de randjes wat kleuren.
3. Schep alles in een mooi schaaltje, meng de cranberries erdoor en versier met het achtergehouden venkelgroen.









Aardappelkroketjes met pecorino en olijven

Ongeveer 20 stuks, bereidingstijd 30 minuten

Ingrediënten

400 g gekookte, afgekoelde aardappels
50 g olijven zonder pit
een klontje boter
40 g geraspte Pecorino
1 eidooier
1 tl oregano
4 zongedroogde tomaten
snufje piment
4 el mayonaise
2 eieren
100 g bloem
100 g paneermeel
frituurolie
zout en peper

Bereiding

1. Prak de aardappelen tot een puree en snij de olijven in kleine stukjes. Voeg de boter, Pecorino, olijven, eidooier en oregano toe en breng op smaak met zout en peper.
2. Hak de zongedroogde tomaten fijn en roer ze met het snufje piment door de mayonaise. Zet de saus apart.
3. Zet drie diepe bordjes klaar. Klop de twee eieren los in het ene bordje en doe de bloem en het paneermeel elk in een apart bordje.
4. Vorm kroketjes van het aardappelmengsel. Maak eventueel je handen een beetje vochtig, zodat het minder plakt. Rol de kroketjes één voor één eerst door de bloem, daarna door het losgeklopte ei en tot slot door het paneermeel.
5. Verhit de frituurolie tot 190°C. Frituur de kroketjes in ongeveer 2 minuten goudbruin, afhankelijk van de grootte. Laat ze even uitlekken op keukenpapier en serveer met de tomatenmayonaise.

Speculaas panna cotta met gingerbeer stoofperen en crumble

6 porties, bereidingstijd 40 minuten

Ingrediënten

Voor de panna cotta:
500 ml slagroom
(plantaardige room)
1 el speculaaskruiden
40 gram suiker
1/2 tl (3 g) agar agar

Voor de crumble:
1 el bloem
1 el havermout
50 g hazelnoten
1 el cacaopoeder
1 el suiker
1 el boter

Voor de peren:
4 conference peren
1 flesje gingerbeer
1 kaneelstokje
1 steranijs

Bereiding

1. Meng de slagroom, speculaaskruiden, suiker en agar agar in een steelpannetje goed door elkaar. Breng al roerend aan de kook. Laat het mengsel 2 minuten zachtjes doorkoken terwijl je blijft roeren, zodat de agar agar goed kan geleren. Haal de pan van het vuur. Laat iets afkoelen, roer nog een keer door en giet het mengsel in 6 vormpjes (kleine aardewerken bakjes of kopjes). Zet minimaal 2 uur in de koelkast.
2. Maak de crumble. Meng alle ingrediënten in een kleine keukenmachine kort en grof door elkaar. Bak het mengsel al omscheppend in een koekenpan een paar minuten, tot het lekker begint te geuren. Laat afkoelen.
3. Stoof de peren. Schil de peren, halveer ze en verwijder het klokhuis. Doe ze in een pan met het ginger beer, het kaneelstokje en de steranijs. Stoof de peren in ongeveer 10 minuten zacht.
4. Stort de puddinkjes op bordjes. Laten ze niet los? Zet de vormpjes dan even in een bak met heet water; meestal lukt het daarna wel.
5. Leg bij elk puddinkje een halve peer en bestrooi met wat crumble.





Kruidige borrelnoten

Voor een schaaltje vol, bereidingstijd 30 minuten

Ingrediënten

250 g gemengde noten (Nieuwe Band)
75 g pompoenpitten
50 g pecannoten
50 ml zonnebloemolie
1 tl zeezout (of naar smaak)
1 tl Chinese 5-spicepoeder
snufje cayennepeper
2 el honing, agavesiroop of maple syrup
2 takjes rozemarijn (naalden fijngehakt) of 1 el gedroogde rozemarijn
1/2 zakje gedroogde geraspte sinaasappelschil of 2 tl vers geraspte sinaasappelschil

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 175°C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Meng alle ingrediënten in een kom en spreid het notenmengsel in één laag uit over de bakplaat.
3. Rooster de noten 15 tot 20 minuten goudbruin. Hussel tussendoor een paar keer om en houd ze tegen het einde goed in de gaten, zodat ze niet verbranden.
4. Laat volledig afkoelen, zodat de noten lekker knapperig worden. Bewaar ze in een goed afgesloten pot.

Odin.nl/recepten

Meer lekkere recepten vind je op Odin.nl

8 718182 795639