

Sparen voor €10 korting op een blik olijfolie van Epikouros (2 liter)



Breng de Griekse zon op tafel met deze olijfolie van Epikouros

Vanaf 15 juni kun je bij Odin sparen voor €10 korting op een blik olijfolie van Epikouros (let op: deze spaaractie is alleen geldig in de fysieke Odin-winkels). Met een blik van 2 liter heb je weer een tijdlang een heerlijke voorraad in huis. Want laten we eerlijk zijn, een scheutje olijfolie maakt alles lekkerder!

Zo werkt het:

- ✓ Bij elke €15 aan boodschappen ontvang je een sticker
- ✓ Bij 10 stickers krijg je €10 korting op 1 blik olijfolie van 2 liter
- ✓ Sparen kan t/m 16 augustus 2026
- ✓ Inleveren spaarkaart kan t/m 30 augustus 2026
- ✓ Zolang de voorraad strekt

Actievoorwaarden

De prijs per blik van 2 liter is €41,95 en met een volle spaarkaart betaal je maar €31,95. Ledenprijs: €35,00 en €25,00 met korting.

Winactie via Instagram

Via de Instagram aankondiging van deze spaaractie, kun je ook een blik olijfolie winnen bij het raden van de hoeveelheid gespaarde blikken in Odin Driebergen tijdens de vorige spaaractie. Daarvoor moet je het volgende doen:

- ✓ Deel deze video met een of meerdere vrienden
- ✓ Laat in de comments weten wat jij denkt dat het juiste antwoord is
- ✓ Ons volgen is niet verplicht, maar vinden we wel leuk!

Op 17 augustus maken wij de winnaar bekend, het blik kan worden opgehaald in een Odin-winkel naar keuze.

Scan de QR-code om te reageren op Instagram.



Geroosterde wortelen met pesto

Lekker bijgerecht met als hoofdingrediënt wortelen.

Ingrediënten

- 1 bos wortelen
- 50 gram bloemenhoning
- 2 el olijfolie
- 1 el korianderzaadjes
- 1,5 tl komijnzaad
- 3 takjes tijm

Ingrediënten voor pesto:

- Flinker bos basilicum
- 15 cashewnoten
- 50 gr parmezaanse geraspte kaas
- 100 ml olijfolie
- 3 teentjes knoflook
- wat zeezout en peper



Bereidingswijze

1. Verhit de oven tot 200°C.
2. Rooster het koriander- en komijnzaad kort in een droge koekenpan, totdat het geur afgeeft. Pas op: het verbrandt snel!
3. Doe de honing met olie, koriander- en komijnzaad en tijm in een grote mengkom met 1 theelepel zout en royaal versgemalen peper.
4. Meng de wortelen erdoor tot ze met een honinglaagje zijn bedekt. Spreid ze uit op een grote bakplaat en rooster ze 40 minuten in de oven. Schep ze een of twee keer om.
5. Je hebt ongeveer 80 g basilicum nodig.
6. Hak de noten in grove stukken, doe de basilicum in de foodprocessor en maal alles fijn. Voeg nu noten en knoflook toe maal nu tot alles fijn is.
7. Voeg de kaas, wat peper en 50 ml olijfolie toe en meng alles goed.
8. Proef of er nog een beetje zout bij moet en op de pesto vloeibaar genoeg is. Anders kun je nog wat olie toevoegen. Meng nog een laatste keer.
9. Doe de pesto in een potje en giet er een dun laagje olie op sluit de deksel.
10. De pesto is zo enkele weken houdbaar in de koelkast.

Italiaanse quiche met broccoli en gorgonzola

Creer met broccoli en gorgonzola een quiche met een Italiaanse twist.
Extra lekker met zongedroogde tomaten



Ingrediënten deeg:

- Voor het deeg:
- 100 g meel
- 1/4 tl zout
- 50 g koude roomboter (en boter voor het invetten van de vorm)
- 1 1/2 tl koud water
- 1/2 ei los geklopt

Ingrediënten vulling:

- 35 g gorgonzola
- 25 g rucola
- 1/4 broccoli
- 100 ml slagroom
- 2 eieren
- handvol walnoten
- 5 zongedroogde tomaten
- 2 1/2 takjes tijm
- klein handje basilicum
- zout en peper

Bereidingswijze

1. Maak een kruimelig deeg van het meel, de boter en het zout.
2. Voeg water en ei toe en maak er een deegbal van.
3. Wikkel in bijenwasdoek en leg een half uur in de koelkast.
4. Verwarm de oven voor op 200 °C.
5. Rol het deeg uit tot een dikte van een halve centimeter.
6. Vet een quiche vorm (24 cm) in met boter en bestuif deze met wat meel.
7. Bekleed de vorm met het deeg en prik wat gaatjes in de bodem. Leg er een vel bakpapier over en vul de vorm met bakbonen en bak het deeg alvast 10 minuten voor.
8. Snij de broccoli in kleine roosjes. Blancheer ze een paar minuten. Laat uitlekken.
9. Klop de eieren los met de slagroom en een flinke snuf zout en peper.
10. Snij de tomaten door de helft en rits de blaadjes van de takjes tijm.
11. Verbreek de gorgonzola.
12. Leg de broccoliroosjes op de bodem, verdeel de gorgonzola en tomaat erover en giet het ei-room mengsel erover. Bewaar een paar walnoten voor over de bovenkant van de taart.
13. Bak in 25-30 minuten af.

Odin

fas

Deze week in jouw grote groentetas:

biologische broccoli

Bio Brothers in America, Nederland

biologische courgette

Peeters-Mertens in Neer, Nederland

biologische wortelen

Green Organics, Spanje

biodynamische bosui

Thedingshweert in Kerk-Avezaath, Nederland

biologische rode eikenblad slad

Eko de Eerste in Marknese, Nederland

Week 26