

Odin-klanten zamelen bijna €38.000 in voor 29 lokale voedselbanken

29 Voedselbanken in Nederland kregen onlangs €37.801 van de Odin-winkel bij hen in de buurt, voor verse biologische groenten en fruit voor hun klanten. Dit is maar liefst €20.000 meer dan vorig jaar, toen deze actie voor het eerst werd gehouden. Het bedrag is tijdens de feestdagen eind vorig jaar gedoneerd door klanten van biologische coöperatie Odin.



Steun voor lokale Voedselbanken

"Wat een feestje van geef-geluk!" zegt Mynthe de Jong, bedrijfsleider van Odin-Leeuwarden. Haar klanten doneerden €2.082 aan Voedselbank Leeuwarden. "Zoveel klanten zeiden 'wat een mooie actie, daar doen we graag aan mee.' En dat hebben ze ook echt gedaan. Dankzij alle enthousiaste reacties en fijne donaties konden we de lokale voedselbanken goed ondersteunen. Hun dankbaarheid was enorm. Deze actie past ook goed bij Odin, want wij geloven dat biologisch eten beschikbaar moet zijn voor iedereen."

Wendy Visscher, Regiomanager van Odin: "Het was een dankbaar moment om namens de klanten van Odin zulke mooie bedragen te kunnen overhandigen."

Verse biologische groenten en fruit

De meeste producten die voedselbanken ontvangen voor hun klanten zijn droogwaren. Odin vindt het belangrijk dat klanten van de voedselbanken ook verse biologische groenten en fruit kunnen eten. De voedselbanken kunnen voor het aan hen gedoneerde bedrag zelf producten halen in hun lokale Odin-winkel. Iedere voedselbank kreeg bij de overhandiging van een cheque met het gedoneerde bedrag ook twee kratten appels van de winkel cadeau.

Lees het hele artikel op [Odin.nl/nieuws](https://odin.nl/nieuws) of scan de QR-code.



Rode bietenrisotto

Smeuïg, vol van smaak, simpel en voedzaam: deze makkelijke bietenrisotto heeft het allemaal.



Ingrediënten voor 4 personen

- 4 bietjes, ongekookt en ongeschild
- 1 ui, gesnipperd
- 2 knoflooktenen, gesnipperd
- 300 g risottorijst
- 150 ml rodebietensap
- evt. een glas rode wijn
- 750 ml groentebouillon
- 2 stengels groenselderij
- 150 g feta
- geroosterde walnoten
- paar takjes dille

Bereidingswijze

1. Kook de bieten gaar in ca. 15 minuten, afhankelijk van de grootte. Laat afkoelen en verwijder de schil. Snij in kleine blokjes.
2. Verhit een scheutje olijfolie in de pan. Fruit de ui en knoflook en bak de rijst mee totdat die glazig is. Blus af met het bietensap en als je wilt het glas wijn. Wacht tot het sap volledig is opgenomen door de rijst.
3. Voeg al roerend scheutje voor scheutje de bouillon toe. Wacht steeds tot het vocht is opgenomen en voeg dan weer een nieuwe hoeveelheid toe.
4. Proef na 20 minuten of de risotto gaar is. De rijst moet zacht zijn, maar toch nog een bite hebben. Voeg de gesnipperde groenselderij toe voor een frisse crunch en breng op smaak met zout en peper.
5. Schep de risotto op borden en bestrooi met de blokjes biet en verkruimelde feta. Maak af met een scheutje extra vergine olijfolie, de walnoten en wat takjes dille.

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

Winterposteleinstamppot

Winterpostelein is lekker pittig van smaak en erg lekker als alternatief in een stamppot.



Ingrediënten voor 4 personen

- 1 zakje winterpostelein
- 750 g kruimige aardappelen
- 1 potje witte bonen in tomatensaus (370 ml)
- 150 g belegen kaas
- 2 el crème fraîche
- 2 tl honing
- vers gemalen peper

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en snij ze in kleinere stukken. Kook gaar in 20 minuten.
2. Was de winterpostelein indien nodig en snij iets kleiner.
3. Rasp de kaas.
4. Verwarm de witte bonen in tomatensaus in een klein pannetje.
5. Giet de aardappelen af en stamp ze fijn en meng met de overige ingrediënten.

Tip: vervang de helft van de aardappelen door knolselderij, pastinaak of wortelpeterselie.

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groentetas:

biologische courgette

Hortifervisa in Nijar, Spanje

biologische paksoi

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biodynamische rode bieten

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische cherry Roma tomaten

Eco Sur in Benahadux, Spanje

biodynamische winterpostelein

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

Week 10