

Odin scoort in 2025 weer hoog op verkoop plantaardige eiwitten

In Nederland is ongeveer 60% van de eiwitten die we consumeren van dierlijke herkomst en 40% van plantaardige herkomst. Omdat de productie van dierlijke eiwitten veel impact op het milieu en op dierenwelzijn heeft, streeft de overheid ernaar dit om te draaien. Odin draagt graag bij aan deze eiwittransitie.



Beweging naar plantaardig

Bijzonder is dat we in 2024 iets meer plantaardige eiwitten verkochten dan afgelopen jaar, namelijk 66,7%. Wouter Wezenbeeck, directeur Source & Supply bij Odin, hierover: "Wij vinden het belangrijk dat onze dierlijke eiwitten komen van dieren die leven onder de hoogste dierenwelzijnsnormen. In 2025 lieten we onze boeren aan consumenten vertellen hoe zij hieraan werken, zoals met goede leefomstandigheden, dieren met behoud van hoorns of staarten, dubbeldoelrassen en zorgvuldige slacht. Hierdoor wisten meer mensen die bewust voor eerlijke en diervriendelijke producten kiezen ons te vinden, wat leidde tot een kleine verkoopgroei in de deze categorie. Voor ons is het daarom een mooie uitdaging om deze klanten te inspireren met mooie plantaardige recepten en producten, zodat we in 2026 nog meer de kant van plantaardig op bewegen."

Odin & de eiwittransitie

Als Odin hebben we al sinds 2019 geen aanbiedingen meer op vlees en verse vis. We stimuleren plantaardig eten door promotie van groenten en fruit, plantaardige recepten en door onze groente- en fruittas. Samen met de TAPP-Coalition (True Animal Protein Price Coalition) steunen we de beweging naar meer plantaardige eetgewoonten. En samen met de Vegetariërsbond organiseren we de Odin Vegan Budget Challenge.

Doel 70% plantaardig

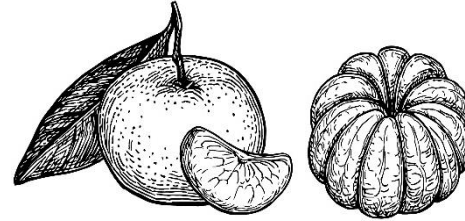
Tegelijk ontwikkelen we ons plantaardige assortiment verder: plantaardige eiwitten krijgen een steeds prominentere plek in onze recepten en in het schap. Ook hebben we hebben geïnvesteerd in een breder aanbod van panklare groenten, vegan maaltijden en vegan gebak. In 2026 werken we verder aan groei en aantrekkelijkheid van plantaardige producten. Ons doel blijft om op een aandeel van 70% plantaardig uit te komen.

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



Mandarijn-cheesecake

Een heerlijke taart voor als je iets te vieren hebt, met de lekkerste biologische citrusvruchten. Je kunt natuurlijk variëren met verschillende soorten.



Ingrediënten

- 250 g speculaasjes
- 50 g boter
- 500 g magere kwark
- 125 ml crème fraîche
- 150 g suiker
- 2 tl kardemompoeder
- 1 tl koekkruiden
- 3 eieren + 1 eidooier
- snufje zout
- 2 mandarijnen of 1 sinaasappel

Bereidingswijze

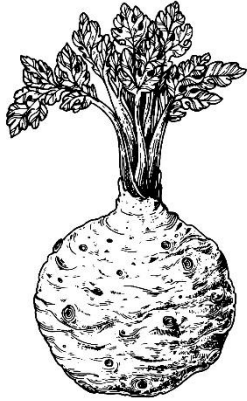
1. Maal de speculaasjes fijn in de keukenmachine of met een deegroller.
2. Verwarm de oven voor op 160 graden Celsius.
3. Smelt de boter in een pannetje en meng het speculaaskruim erdoor. Giet dit mengsel in de bakvorm (24 cm doorsnede) en druk aan. Laat heel goed afkoelen.
4. Klop de kwark los met crème fraîche, eieren, suiker, specerijen en zout. Schep de kwark op de afgekoelde bodem.
5. Pel de mandarijnen en leg ze in een mooi patroon in de kwark. Zet in de oven en bak de taart in ongeveer 75 minuten stevig en heel licht goudbruin aan de randjes. Als hij klaar is, laat je de taart afkoelen in de oven, met een pollepel tussen de ovendeur. De taart kan nog een beetje 'wiebelig' zijn, maar hij wordt vanzelf stevig als hij is afgekoeld.
6. Haal de taart uit de vorm, zet hem op je mooiste taartschaal en bestrooi met poedersuiker.

Tip: een cheesecake kan gemakkelijk scheuren bij het bakken, dit voorkom je door een (ovenvast) schaaltje water onderin de oven te zetten.

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

Ovenschotel met knolselderij, appel en linzen

Met knolselderij en linzen maak je een winters ovenschotelletje met een fris accent van appel.



Ingrediënten

- 1/2 knolselderij
- 400 g aardappelen
- 1 klontje boter
- beetje nootmuskaat
- 1 el olijfolie
- 2 uien, gesnipperd
- 1 tl karwijzaad
- 1 grote appel
- peper en zout
- 200 g gekookte bruine linzen
- 1 beschuit

Bereidingswijze

1. Schil de knolselderij en de aardappelen en snij ze in stukjes.
2. Kook ze samen in een beetje water met zout totdat ze zacht zijn.
3. Bak ondertussen de gesneden uien met het karwijzaad in wat olie, meng met de gekookte linzen en kruid dit naar smaak met zout en peper.
4. Schil de appels, snij ze in schijfjes.
5. Leg in een ingevette ovenschaal het linzen-ui-mengsel op de bodem.
6. Bedek deze laag met schijfjes appel.
7. Giet de aardappel- en knolselderijstukjes af, pureer met een klontje boter en nootmuskaat en zout naar smaak. Schep de puree op de appelschijfjes. Verkruimel beschuit over de puree en zet de schotel ongeveer een half uur in een voorverwarmde oven op 200°C.

Variatie (snel en gemakkelijk):

Meng de knolselderij-aardappelpuree met de in olie gebakken overige ingrediënten en serveer direct!

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine fruittas:

biologische maribelle appels

De Elshof in Dronten, Nederland

biologische salustiana sinaasappels

Rio Tinto Citricos in Villalonga, Spanje

biologische doyenette du comice peren

Stoker Organica in Biddinghuizen, Nederland

biodynamische ciaculli mandarijnen

Ecofruit in Bagheria, Italië

Week 12