

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 Wezenbeek, 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

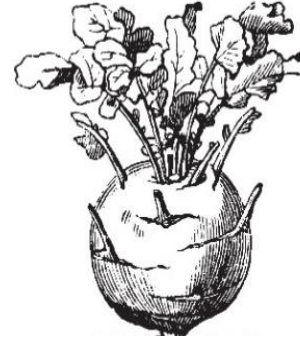
Tegelijk ontwikkelen we ons plantaardige assortiment verder: plantaardige eiwitten krijgen een steeds prominentere plek in onze recepten en in het schap. Ook hebben we hebben geïnvesteerd in een breder aanbod van plantaire groenten, vegan maaltijden en vegan gebak. In 2026 werken we verder aan groei 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.



Koolrabi-appelsalade

Knapperige salade waar je volop mee kan variëren. Koolrabi, paprika en appel in een mooie combi met dadel en noten. Lekker zo of als bijgerecht. Ook lekker met stukjes kiwi of mandarijn.



Ingrediënten

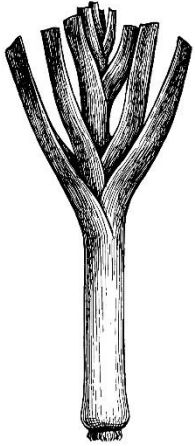
- wat blaadjes sla
- ½ puntpaprika
- ½ koolrabi
- 1 appel
- 3 Medjoul dadels
- 25 g geraspte kokos
- 50 g yoghurt of kokosstart
- 25 g walnoten
- sap van 1/4 citroen
- beetje zout en peper
- verse bieslook

Bereidingswijze

1. Was en droog de slablaadjes en leg in een schaal.
2. Snij de koolrabi, appel met schil en puntpaprika in julienne (in dunne reepjes).
3. Ontpit en snij de dadels in kleine stukjes.
4. Rooster de kokos in een droge koekenpan gelijkmatig goudbruin. Doe in een schaal en zet apart.
5. Doe hetzelfde met de walnoten: Rooster in een droge koekenpan en zet apart.
6. Klop een dressing van de yoghurt met het citroensap, wat versgemalen zwarte peper en zout en de helft van de geroosterde kokos.
7. Doe de gesneden groente in een kom en roer de dressing erdoor. Leg op de slablaadjes.
8. Schep de rest van de geroosterde kokos erover. Leg de dadel en appel erop en strooi ook de noten erover en nog wat verse bieslook.

Romige preisoep met groene olie

Met prei en lente-ui, de topping van gefruite uitjes en de bieslookolie heb je zo een hele familie ui-achtigen te pakken. De olie heeft een mooie knalgroene kleur en de gefruite uitjes zorgen voor een klein beetje crunch. Dit is voor ongeveer 4-6 kommen soep.



Ingrediënten

- 25 g bieslook
- 100 ml olijfolie
- 1 bos lente-uitjes
- 2 preien
- 300 g kruimige aardappels
- 1 el (plantaardige) boter
- 1-1,5 liter groentebouillon
- 100 ml (plantaardige) room
- peper en zout
- gefrituurde uitjes

Bereidingswijze

1. Snij de bieslook fijn en meng met de olijfolie. Mix in de blender tot een friskgroene olie en breng op smaak met een snuf zout.
2. Snij de lente-uitjes in dunne ringen, houd wat mooie groene ringetjes achter. Spoel de prei schoon en snij ook in ringen. Schil de aardappelen en snij in blokjes.
3. Smelt de boter in een pan op middelhoog vuur en stoof de lente-ui samen met de prei zo'n 8 minuten. Voeg de aardappels toe met de bouillon en kook het geheel in 20 minuten gaar.
4. Pureer het mengsel met een staafmixer glad en meng er de room door.
5. Schenk in kommetjes en versier de soep met lente-uiringetjes en gefrituurde uitjes en druppel er de groene olie in.

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

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biologische korte prei

Peeters Mertens in Neer, Nederland

biodynamische witte koolrabi

Camposeven in San Pedro del Pinatar, Spanje

biologische puntpaprika

Hortifervisa in Nijar, Spanje

biologische eikenbladsla rood

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische maribelle appels

De Elshof in Dronten, Nederland

biologische doyenette du comice peren

Stoker Organica in Biddinghuizen, Nederland

Week 12