

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

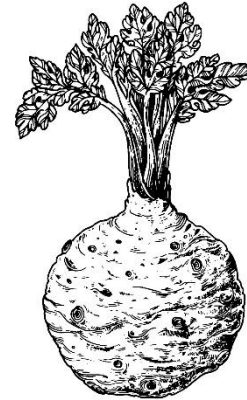
Tegelijk ontwikkelen we ons plantaardige assortiment verder: plantaardige eiwitten krijgen een steeds prominentere plek in onze recepten en in het schap. Ook hebben we hebben geïnvesteerd in een breder aanbod van panklare groenten, vegan maaltijden en vegan gebak. In 2026 werken we verder aan groei en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



Ovenschotel met knolselderij, appel en linzen

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



Ingrediënten

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

Bereidingswijze

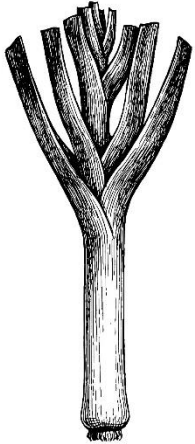
1. Schil de knolselderij en de aardappelen en snij ze in stukjes.
2. Kook ze samen in een beetje water met zout totdat ze zacht zijn.
3. Bak ondertussen de gesneden uien met het karwijzaad in wat olie, meng met de gekookte linzen en kruid dit naar smaak met zout en peper.
4. Schil de appels, snij ze 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. Verkruiemel 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!

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 groentetas:

biologische korte prei

Peeters Mertens in Neer, Nederland

biodynamische wortelen, ongewassen

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biodynamische knolselderij

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische eikenbladsla rood

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische komkommer

De Noordhoek in Kapelle, Nederland