

Leuk uitje voor
aankomend weekend:
Kom naar Odin Velp
of Odin Delft!



Vier de lente met een gezellige markt!

8 en 9 mei: Moederdagmarkt bij Odin Velp

Vrijdag 8 en zaterdag 9 mei komt er buiten voor de winkel van Odin Velp een gezellige moederdagmarkt. Hier kan je terecht om (h)eerlijke cadeautjes te scoren voor moederdag. Met mooie cosmetica pakketten van Weleda en Dr Hauschka, theeboxen van Yogi Tea, Sapronpjes van Schulp en nog veel meer leuks. Waar zet jij je (groot)moeder of verzorger dit jaar mee in het zonnetje?

9 mei: Lentemarkt Odin Delft

Op zaterdag 9 mei is er bij Odin Delft een lentemarkt. Er is van alles lekkers te proeven en uit te proberen:

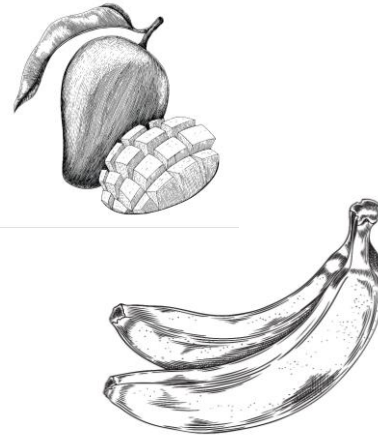
- Verse friet en sauzen van Dapp
- Honing van De Traay
- Natuurlijke verzorging van Provida
- Zuivel van Weerribben
- Gedroogde zuidvruchten van Lilyfruit
- Zeewier van Porto Muinos
- Knapperige crackers van Kari's Crackers
- Choco- en hazelnotenpasta's, en koekjes van Nocciolata
- Sappen van Schulp
- Leer meer over composteren met Bokashi

Alle proeverij-producten zijn op de dag van de proeverij met leuke aanbiedingen te koop. Kom gezellig langs!

Vegan banaan-mango ijs met crispy chili oil

Een topper van vorig jaar: Ijs met hartige toppings. Denk aan rozemarijn-amandel crumble, olijfolie en zeezout en deze: Maak van bevroren fruit, dus zonder zuivel, een romig, tropisch getint ijs en giet er wat crispy chili oil over. Beetje vreemd, maar wel heel lekker!

Je moet wel even van te voren de banaan en mango invriezen!



Ingrediënten voor 2-4 pers.

- 250 g mango in blokjes, bevroren
- 2 rijpe bananen in plakjes, bevroren
- 75 ml kokosmelk
- ½ tl kardemom, gemalen
- evt. wat suiker of agavesiroop
- 1-2 tl crispy chili oil (voor homemade: het recept vind je op Odin.nl/scan de QR-code)
- handje geroosterde kokosvlokken

Bereidingswijze

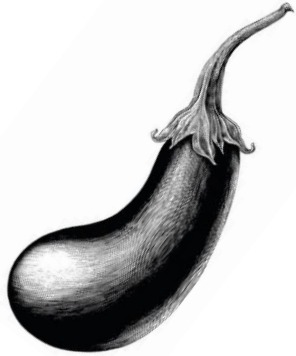
1. Vries zeker 4 uur van te voren het fruit in.
2. Meng alle ingrediënten in een keukenmachine of in een blender door elkaar.
3. Schep bolletjes ijs in 2 bakjes.
4. Drizzle er wat chili olie over en bestrooi met geroosterde kokosvlokken.
5. Serveer met schijfjes mango en ander zomerfruit.

Crispy chili oil zelf maken



Gegrilde aubergine met bietenaïoli

Gegrilde aubergine met aioli is superlekker en de oven doet (bijna) al het werk!



Ingrediënten

- 2 aubergines
- 100 g granaatappelpitjes
- 1 el sesamzaadjes
- 5 el olijfolie
- peper & zout

Bieten aioli:

- 5 el mayonaise
- 2 teentjes knoflook (geperst)
- 1 bietje
- 1 el citroensap
- 1 tl citroenrasp
- snufje peper & zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Halveer de aubergines met steeltje in de lengte. Maak kruislings inkepingen in het vruchtvlees, maar laat de schil heel.
3. Leg de aubergines met de snijkant naar boven op een met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel met 5 el olie en bestrooi met peper en zout.
4. Rooster ca. 40 min. in de oven.
5. Mix ondertussen alle ingrediënten voor de aioli in een blender fijn.
6. Besprenkel dan met de bieten-aioli en serveer met wat sesamzaadjes en verse kruiden of rucola!

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biodynamische rode kool

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische aubergine

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische kropsla

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biologische bosui

Bio Brothers in America, Nederland

biologische mango Kent

div. telers, Ivoorkust

biologische bananen

Latbio in Machala, Ecuador

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

Week 19