

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

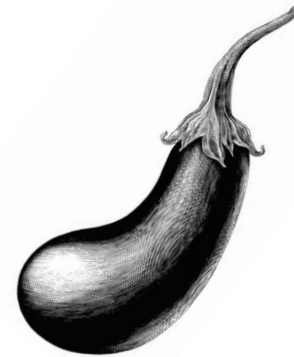
Op zaterdag 9 mei is er bij Odin Delft een lentemarkt. Er is van alles lekkers te proeven en uit te proberen:

- 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!

## Gegrilde aubergine met bieten-aioli

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!

## Gierstrisotto met pastinaak

Gebruik eens gierst in risotto, dat is echt verrassend lekker! Het past uitstekend bij pastinaak, appel en walnoten. Kies als finishing touch voor wat geraspte oude kaas.



Ingrediënten voor 4 pers.

- 250 g gierst (afgespoeld in een fijne zeef)
- 100 ml olijfolie
- 60 g gele ui
- 1 teen knoflook
- blaadjes van 4 takjes tijm
- 100 ml witte wijn
- 500 ml (paddenstoelen)bouillon
- 400 g pastinaak
- 2 appels
- 100 g walnoten
- 100 g oude kaas
- zout en peper naar smaak

### Bereidingswijze

1. Doe 2 el olijfolie in een ruime pan en verhit op hoog vuur.
2. Snipper sjalot en knoflook. Bak de helft hiervan in olie glazig.
3. Voeg gierst toe, laat kort meestoven tot die ook wat glazig wordt. Voeg de tijm toe.
4. Blus af met witte wijn. Laat iets verdampen en voeg scheutje voor scheutje bouillon toe tot de gierst gaar en lekker romig is.
5. Schaaf 1 pastinaak in hele dunne lange plakken. Frituur deze in een andere pan krokant in een laagje olie. Laat uitlekken op keukenpapier. Deze pastinaakchips zijn voor de garnering.
6. Frituur in dezelfde olie heel kort de blaadjes salie. Laat ook uitlekken.
7. Snij de rest van de pastinaak in blokjes van 1,5 cm en doe dat ook met de appel.
8. Verhit wat olie of boter in een pan en fruit er de andere helft van sjalot en knoflook glazig in. Voeg de pastinaakblokjes toe en bak het geheel al omscheppend gaar.
9. Voeg de laatste 5 minuten de appel toe en verwarm die even mee.
10. Rooster de noten in een droge koekenpan krokant.
11. Schep de risotto in een diep bord en schep de pastinaak met appel erop.
12. Strooi de nootjes erover, rasp er wat oude kaas over en op bestrooi met de knapperige salie.

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

# Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

biodynamische groenselderij  
Camposeven in San Pedro del Pinatar, Spanje

biologische aubergine  
Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische pastinaak  
Arenosa in Lelystad, Nederland

biologische rode eikenbladsla  
Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biodynamische gele uien zaadvast  
De Zonneboog in Lelystad, Nederland