

Stem op Odin Graancirkelbrood en de broederhaan rookworst!

Wil jij helpen onze duurzame en lekkere innovaties onder de aandacht van een groter publiek te brengen? Stem dan tijdens de jaarlijkse Bioproduct van het Jaar-verkiezing op deze mooie producten en draag bij aan de verduurzaming van ons voedselsysteem!



Graancirkelbrood: uniek Demeterbrood, 100% uit Nederland

Graancirkelbrood is een uniek zuurdesembrood. In tegenstelling tot het meeste brood komen alle ingrediënten uit Nederland en is het ook nog eens Demeter-gecertificeerd. Het is ontwikkeld door Odin en Bakkerij Van der Westen, samen met maalderij Zonnespelt en biodynamische boerderij Dames & Heren Vos. Het grootste deel van de biologische baktarwe in Nederland komt uit het buitenland en de variatie in tarwerassen die we in Nederland hebben is erg beperkt. Dit maakt onze graanteelt kwetsbaar voor ziektes en veranderende weersomstandigheden. Om ook in de toekomst verzekerd te zijn van gezonde biologische tarwe én een vitale bodem, is het belangrijk om te investeren in een diversiteit aan nieuwe tarwerassen die goed gedijen op Nederlandse grond. De samenwerking in de keten is bijzonder. Graancirkelbrood wordt gebakken met diverse soorten graan van Nederlandse biologisch-dynamische telers en wordt in Nederland op molenstenen gemalen. Zo is de keten uiterst kort en blijft de kwaliteit behouden.

Rookworst van hanenvlees

De broederhaan rookworst van 1906 Maker van charcuterie is 100% natuurlijk en gemaakt met biologisch hanenvlees, gerookt op beukenhout. Zo dragen we eraan bij dat ook hansen een functie hebben in het voedselsysteem en zij niet meteen na geboorte worden gedood. Ook hoeven er op deze manier minder vleeskippen te worden gefokt. Een klein deel van de broederhanen loopt hun hele leven tussen de hennen voor sociale rust en bescherming van de hennen tegen gevaren zoals roofvogels in de uitloop. Niet alle broederhanen kunnen tussen de hennen scharrelen. Per 50 kippen loopt er 1 haan. Wat gebeurt er met deze zogehete broederhanen? Het vlees van deze haantjes wordt verwerkt tot mooie producten, zoals braadhaan, haanburgers, grillworst, gehakt of deze heerlijke rookworst. Zo hebben we als een van de eersten in Nederland een volwaardige oplossing gevonden voor het broederhaantjes probleem en hebben we de kringloop weer een stukje verder gesloten. En daar zijn we eigenlijk best wel heel erg trots op!

Stem je ook? Stemmen kan t/m 25 mei.
Ga naar www.bioproductvanhetjaar.nl
of scan de QR code hiernaast.

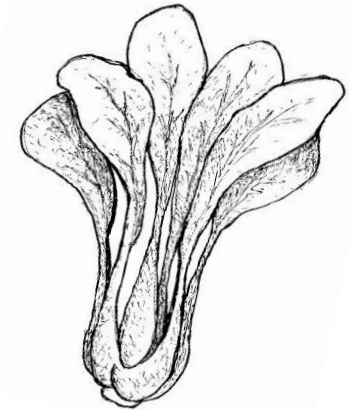


Gegrilde paksoi en radijsjes met sesam

Paksoi, Brassica Rapa, is een Chinese koolsoort met frisgroen blad en sappige witte stengels. Dit recept is lekker makkelijk en erg smaakvol. Serveer dit gerecht bijvoorbeeld ook eens door een koude noedelsalade! Bijgerecht voor 4 personen.

Ingrediënten

- 1 paksoi
- 1 teentje knoflook
- 1 bosje radijs
- 2 el geroosterde sesamolie
- handje sesamzaadjes
- 1 el sojasaus
- rode peper

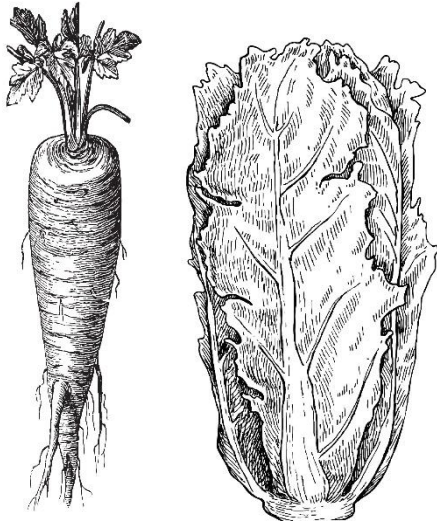


Bereidingswijze

1. Snij de paksoi door de helft, of in vieren.
2. Snij loof en worteltje van de radijsjes en snij ze doormidden.
3. Grill eerst de radijsjes op hoog vuur in een grillpan met wat olie. Veeg de pan schoon en grill daarna de paksoi een paar minuten.
4. Voeg wat fijngesneden knoflook toe, peper, sojasaus, geroosterde sesamolie en serveer met wat sesamzaadjes, eventueel wat fijngesneden rode peper en limoensap.

Stamppot met pastinaak en Chinese kool

Lekker stampen in het voorjaar. Kan gewoon. Eet er zo'n lekkere broederhaan rookworst bij (of hou het vega met Red Herbs worstjes bijvoorbeeld).



Ingrediënten voor 4 pers.

- 700 gram pastinaak
- 300 gram kruimige aardappel
- 2 el olie
- 2 rode uien
- 2 teentjes knoflook
- 1/2 Chinese kool
- 2 tl kerriepoeder
- een scheutje (plantaardige) room
- zout en peper naar smaak
- geraspte (plantaardige) kaas
- 1 rookworst of vega worstjes

Bereidingswijze

1. Schil en snij de pastinaak en aardappelen in ongeveer even grote stukken. Kook de stukken ongeveer 10-15 minuten gaar in kokend water.
2. Fruit ui en knoflook in wat olie glazig.
3. Snij de Chinese kool ondertussen in reepjes.
4. Roerbak de kool in een beetje olie voor zo'n 4 minuten. Strooi het kerriepoeder erover en bak dat nog even mee.
5. Stamp puree van de pastinaak, aardappelen en de room.
6. Voeg nog wat peper en evt. zout toe naar smaak.
7. Schep de Chinese kool met de kaas door de puree.
8. Eet er zo'n lekkere broederhaan rookworst bij of bijv. Red Herbs worstjes.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische paksoi

Bio Brothers in America, Nederland

biologische pastinaak

Arenosa in Lelystad, Nederland

biodynamische Chinese kool

Peeters Mertens in Neer, Nederland

biologische ijsbergsla

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biodynamische rode uien

Nieuw Bonaventura in 's Gravendeel, Nederland

biologische packham peren

div. telers in Argentinië

biologische bananen

Latbio in Machala, Ecuador

Week 21