

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 tarwerasen 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 tarwerasen 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

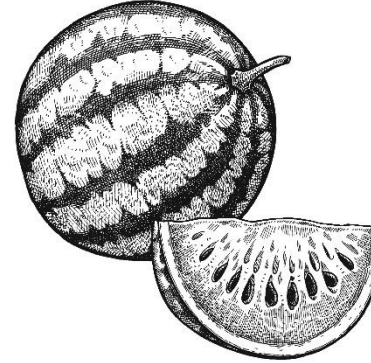
De broederhaan rookworst van 1906 Maker van charcuterie is 100% natuurlijk en gemaakt met biologisch hanenvlees, gerookt op beukenhout. Zo dragen we eraan bij dat ook hanen een functie hebben in het voedselsysteem en zij niet meteen na geboorte worden gedood. Ook hoeven er op deze manier minder vleeskippen 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 watermeloen

Wil je ook eens iets anders dan vlees, vis of groente op de barbecue leggen? Probeer ook eens gegrilde watermeloen! Super lekker: extra zoet en met een uitdagende smoky-flavour.



Ingrediënten

- 1 watermeloen
- 2 el honing
- 2 el limoensap
- 1 tl cayennepeper
- ½ tl zout

Nog aan te vullen met

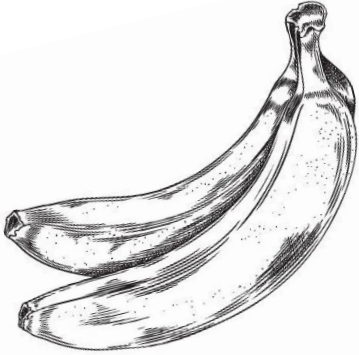
- rucola, feta en zwarte olijven
- beetje olijfolie

Bereidingswijze

1. Zet je barbecue zo heet mogelijk.
2. Mix honing, limoensap, cayennepeper en zout.
3. Snij de watermeloen met een scherp mes overdwars door het midden.
4. Snij van de halve watermeloen ronde plakken van ongeveer 1,5 à 2 cm dik.
5. Verwijder de groene schil en zorg ervoor dat ook alle witte stukjes net onder de schil weg zijn.
6. Snij de ronde watermeloenplakken weer door de helft.
7. Smeer één kant van de meloenstukken in met de honing-limoenmix.
8. Leg de meloen met de ingesmeerde kant op het rooster en gril 2 à 3 minuten.
9. Smeer terwijl de watermeloen op de barbecue ligt alvast de andere kant in met de honing-limoenmix.
10. Draai de meloen om en gril weer een paar minuten.
11. Haal de meloen van de barbecue en leg het eventueel op een bord met rucola en besprenkel eventueel met olijfolie, wat fetakruimels en plakjes zwarte olijven. Enjoy!

Fruitcakejes zonder suiker

Lekkere cakejes, gezoet met banaan, peer en rozijn.



Ingrediënten

Voor ongeveer 12 kleine cakevormpjes:

- 200 g cakemeel (of 100 g witte bloem met 100 g volkorenmeel en 2 tl bakpoeder)
- 100 g (of meer) rozijnen
- 2 bananen
- 1 peer, in stukjes
- 3 eieren
- eventueel slagroom

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 160°C.
2. Prak de bananen fijn en roer er een voor een de eieren door. Mix het geheel tot een gladde massa.
3. Voeg peerstukjes, rozijnen en het meel toe en schep de massa voorzichtig door elkaar (om het luchtig te houden).
4. Vet ongeveer 12 kleine cakevormpjes in (of gebruik kleine cakevormpjes van bakpapier en zet deze in een muffinvorm) en vul ze met een laagje beslag.
5. Bak de cakejes in de voorverwarmde oven in ongeveer een uur goudbruin. Controleer of ze gaar zijn. Steek er een satéprikker in, die moet er droog uitkomen.
6. Dien de cakejes eventueel op met opgeklopte slagroom.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine fruittas:

biologische jonagold appels

De Elshof in Dronten, Nederland

biologische bananen

Lat Bio in Machala, Ecuador

biologische navelina sinaasappels

Rio Tinto Citricos in Villalonga, Spanje

biologische watermeloen

Bio Andalusi in Málaga, Spanje

Week 21