

4 juli: Dineren op Odin-boerderij De Beersche Hoeve

Bezoek en beleef Odin-boerderij De Beersche Hoeve op 4 juli aanstaande, met een rondleiding door boer Teun Luijten en een driegangendiner met zaadvaste gewassen, bereid door The Loffly Chef Marion Pluimes van de Groene Kookacademie.

Op zaterdag 4 juli ben je van harte welkom op Odin-boerderij De Beersche Hoeve voor een compleet programma. Boer Teun verzorgt een rondleiding over het erf, waarna je aanschuift voor een heerlijk vegetarisch driegangendiner, bereid door Marion Pluimes. Marion is docent op de Groene Kookacademie en kookt natuurlijke voeding met verse en onbewerkte ingrediënten, puur, eerlijk en vega(n). Zorg voor de aarde en duurzaamheid staan bij deze bewuste kok hoog in het vaandel en tijdens het diner op de boerderij, kookt Marion dan ook met de zaadvaste gewassen die recht van het land van de boerderij komen.

De Beersche Hoeve richt zich op drie hoofdtaken: de instandhouding, vermeerdering en veredeling van zaadvaste rassen, waar boer Teun je alles over kan vertellen. Vanuit Odin geloven we in de kracht van zaadvast. We helpen tuinders om onafhankelijk te worden van de multinationals en zorgen we ervoor dat zaden beschikbaar blijven voor iedereen.

Om niet alleen te zien en te horen, maar ook te proeven wordt de oogst van het land gebruikt in het diner, wat bij mooi weer aan lange tafels buiten plaatsvindt. Verwacht pure, seizoensgebonden gerechten, inclusief drie drankjes in een bijzondere setting.

Praktische informatie:

Datum: zaterdag 4 juli

Tijd:

- 15:00: inloop met koffie en thee
- 15:30: welkom en rondleiding
- 17:30: diner
- 19:30: einde

Kosten: €40 p.p. Dit is voor een vegetarisch 3 gangen-diner met zaadvaste gewassen van de boerderij, inclusief 3 drankjes, water, koffie en thee.

Scan de QR-code om tickets te kopen.

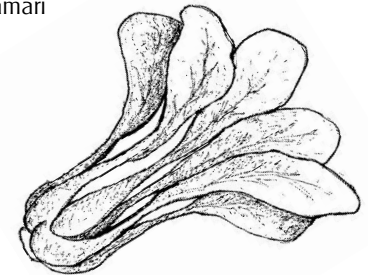


Okonomiyaki met paksoi

Okonomiyaki is een Japanse hartige pannenkoek. De naam is een samenstelling van 'okonomi' en 'yaki', wat vrij vertaald 'gebakken/gegrild zoals je wilt' betekent. Het is dus een ideaal gerecht om restjes groente uit je koelkast mee op te maken. Dit keer gebruiken we paksoi, bosui en taugé.

Voor de okonomiyaki: Ingrediënten voor de saus:

- 75 g bloem
 - 75 g aardappelzetmeel
 - 4 eieren
 - 1 tl bakpoeder
 - 1 tl knoflookpoeder
 - 1 tl zout
 - 2 rode uien
 - 1 paksoi
 - 1 bosje bosui
 - 1/2 bakje taugé
 - 1 tl versgeraspte gember
 - 1 tl miso
 - 100 ml kokend water
 - 2 el kokosolie
- 8 el curryketchup
 - 1 el Worcestershiresaus
 - 1 tl fijne mosterd
 - 1 el agavesiroop
 - 1 el tamari



Bereidingswijze

1. Klop een saus van de ingrediënten. Doe de saus eventueel in een spuitzak of -fles, zodat je deze in dunne strepen kunt aanbrengen. Je kunt de saus ook over de pannenkoek lepelen.
2. Meng de bloem, het aardappelzetmeel, de eieren, het bakpoeder, het knoflookpoeder en het zout tot een glad beslag.
3. Snij de ui in halve ringen, de paksoi in smalle reepjes en de bosui in dunne, schuine ringetjes (bewaar een aantal voor de topping). Meng samen met de taugé en de gember door het beslag.
4. Roer de miso door het kokende water tot een bouillon. Meng dit door het beslag en laat kort rusten.
5. Verhit wat kokosolie in een koekenpan. Schep de helft van het beslag in de pan en bak een pannenkoek.
6. Keer voorzichtig met behulp van een grote plank of bord en bak nog circa 5 minuten. Herhaal met de rest van het beslag (of gebruik twee pannen).
7. Garmeer de pannenkoeken met bosuiringetjes, sesamzaad en kimchi. Spuit of lepel tot slot de mayonaise en de saus er in een rasterpatroon overheen.

Bloemkoolsteaks

De zachte smaak van flowerpowers is heerlijk met een beetje pesto.
En, het is zo gemaakt.



Ingrediënten

- 1 bloemkool
- 1 tl gedroogde oregano
- 1 tl gedroogde tijm
- 1 teentje knoflook
- 1 el worcestersaus
- 1 el olijfolie

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Verwijder de bladeren van de bloemkool en snij het steeltje schoon.
3. Snij de bloemkool doormidden en vervolgens snij je van elke helft twee tot drie plakken (afhankelijk van de grootte van de bloemkool).
4. Leg de plakken bloemkool op de ovenplaat bekleed met bakpapier.
5. Vermeng de olijfolie met worcestersaus en breng op smaak met de gedroogde oregano, tijm en een uitgeperst teentje knoflook.
6. Smeer hiermee de bloemkoolplakken in en zet ze dertig minuten in de oven.
7. Als de bloemkool goudbruin is, mag hij uit de oven.
8. Besprenkel de steaks voor het opdienen met pesto en eventueel met verse sprouts. Enjoy!

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Odin

fas

Deze week in jouw grote groentetas:

biologische bloemkool

Bio Brass in Zeewolde, Nederland

biologische paksoi

Bio Brothers in America, Nederland

biologische rode bieten

Bio Beta in Zeewolde, Nederland

biologische kastanje champignons

Heereco in Uden, Nederland

biologische rode paprika

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

Week 25