

## 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.



## Salade met gegrilde perzik, burrata en prosciutto

Italië-vakantie op je bord! Biologische prosciutto samen met gegrilde perziken en romige burrata op knapperige slablaadjes. De pistachenootjes en blauwe bessen voegen nog meer kleur toe.

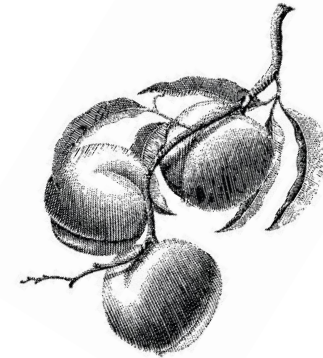
### Ingrediënten

- 2 kropjes mini Romana of 1 krop groene (eikenblad)sla
- 2 perziken
- 1 tl olijfolie
- 50 g prosciutto
- 1 bol burrata
- 50 g pistachenootjes, gepeld
- handje blauwe bessen
- basilicumblaadjes

### Voor de dressing:

klop tot een vinaigrette:

- 2 el (witte) balsamicoazijn
- 4 el olijfolie
- 1 tl Franse mosterd
- 1 tl honing
- beetje zout
- versgemalen peper

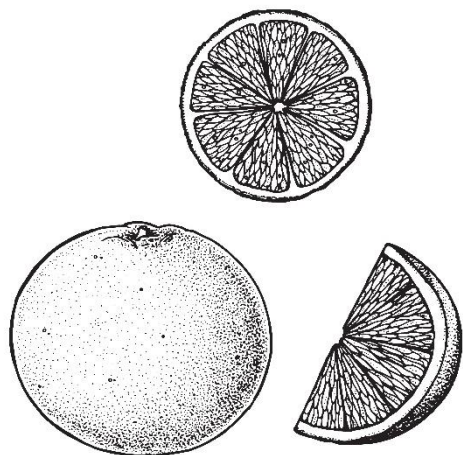


### Bereidingswijze

1. Verhit een grillpan op hoog vuur.
2. Snij de perziken in dunne plakken, bestrijk ze met olijfolie en grill ze totdat er mooie grillstrepen ontstaan.
3. Was en droog de slablaadjes.
4. Scheur de ham in grove stukken.
5. Verdeel de sla over een schaal en leg de perziken erop, drapeer de ham eromheen.
6. Scheur de burrata in grove stukken en verdeel over de salade.
7. Strooi bessen en pistachenoten erover en lekker veel basilicumblaadjes.
8. Besprenkel met de dressing.
9. Serveer met knapperig brood en een glaasje koele prosecco of water met Siciliaanse citroenschijfjes.

## Veldsla met rode biet, feta en grapefruit

Frisse kleurrijke salade met bietjes, feta en veldsla. Lekker bijgerechtje bij quiche bijvoorbeeld.



Ingrediënten voor 4 porties:

- 1/2 zakje veldsla
- 2 rode bieten
- 1 grapefruit
- 150 g. feta
- 2 el zonnebloempitten
- 3 el olijfolie
- 1 el lijnzaadolie
- 2 tl mosterd
- 2 tl honing

### Bereidingswijze

1. Kook de bietjes gaar in 20 à 40 min afhankelijk van de grootte.
2. Indien nodig, was de veldsla en laat het uitlekken.
3. Snij de feta in blokjes.
4. Snij de grapefruitpartjes in kleine stukjes.
5. Rooster de zonnebloempitten op laag vuur.
6. Maak de dressing door olie, mosterd en honing te mengen met een vork of kleine garde. Schenk over in een potje en schud een aantal keer na.
7. Schil de bietjes, snij ze in kleine stukjes en meng door de sla, feta en grapefruit.
8. Sprenkel de dressing over de sla.
9. Strooi als laatste de geroosterde zonnebloempitten over de salade.

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

# Odin

fas

Deze week in jouw kleine fruittas:

biodynamische Jongagold appels  
Bio-Obst Augustin, Duitsland

biologische bananen  
Permare Organic's, Ecuador

biologische rode grapefruit  
Roussilion, Spanje

biologische platte perziken  
Biosphera in Arroyo de San Serván, Spanje

Week 25