

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.



Perenmocktail

Een simpel drankje met heel veel smaak. Leuk voor een feestje, als aperitief voor een diner of gewoon voor jezelf op een doodgewone dinsdagmiddag!



Ingrediënten

- 1 peer
- 1 el limoensiroop
- 330 ml Voelkel Biozisch ginger life (of ginger ale)
- 100 ml bruiswater
- 2 rozemarijntakjes

Bereidingswijze

1. Snij de ongeschildde peer in plakjes. Houd 2 plakjes apart.
2. Doe de overige peerplakjes onderin de 2 glazen. Verdeel de rest van de ingrediënten en giet in de glazen.
3. Steek de rozemarijntakjes in de glazen. Snij de 2 peerplakjes in en plaats ter garnering op de rand van de glazen.

Citroenpasta met broccoli

Lekker pastaatje, hoor, dit. En niet te ingewikkeld; net wat je nodig hebt in deze drukke weken na de vakantie.

Ingrediënten voor 4 porties:

- 500 g broccoli
- 250 g (boekweit) spaghetti
- 1 à 2 citroenen
- 60 g parmezaanse kaas
- 125 ml crème fraîche
- vers gemalen peper
- zout naar smaak



Bereidingswijze

1. Snij de broccoli in roosjes en schil de stronk en snij ook in kleine stukjes. Zo hoef je bijna niets weg te gooien.
2. Rasp de citroenschil (alleen het geel) op een fijne rasp.
3. Pers de citroenen uit.
4. Stoof of stoom de broccoli beetgaar in 5 à 10 minuten.
5. Rasp de kaas ook op de fijne rasp en meng met de crème fraîche, peper en citroenrasp door de pasta.
6. Voeg naar smaak nog een beetje citroensap toe.
7. Aan tafel kun je eventueel nog wat extra kaas erover raspen.
8. Lekker met een tomatensalade.

TIP: citroensap dat overblijft kun je gebruiken voor het toetje: voeg citroensap toe aan vanillevla. Of drink er appelsap met citroen bij.

Odin

fas

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biologische broccoli

Bio Brothers in America, Nederland

biologische andijvie

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biodynamische bosui

De Lepelaar in Sint Maarten, Nederland

biologische kastanjechampignons

Heereco in Uden, Nederland

biologische Packham peren

Fruitmasters Holland

biologische bananen

Permare Organic's uit Ecuador

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Week 25