

## Sparen voor €10 korting op een blik olijfolie van Epikouros (2 liter)



### Breng de Griekse zon op tafel met deze olijfolie van Epikouros

Vanaf 15 juni kun je bij Odin sparen voor €10 korting op een blik olijfolie van Epikouros (let op: deze spaaractie is alleen geldig in de fysieke Odin-winkels). Met een blik van 2 liter heb je weer een tijdlang een heerlijke voorraad in huis. Want laten we eerlijk zijn, een scheutje olijfolie maakt alles lekkerder!

### Zo werkt het:

- ✓ Bij elke €15 aan boodschappen ontvang je een sticker
- ✓ Bij 10 stickers krijg je €10 korting op 1 blik olijfolie van 2 liter
- ✓ Sparen kan t/m 16 augustus 2026
- ✓ Inleveren spaarkaart kan t/m 30 augustus 2026
- ✓ Zolang de voorraad strekt

### Actievoorwaarden

De prijs per blik van 2 liter is €41,95 en met een volle spaarkaart betaal je maar €31,95. Ledenprijs: €35,00 en €25,00 met korting.

### Winactie via Instagram

Via de Instagram aankondiging van deze spaaractie, kun je ook een blik olijfolie winnen bij het raden van de hoeveelheid gespaarde blikken in Odin Driebergen tijdens de vorige spaaractie. Daarvoor moet je het volgende doen:

- ✓ Deel deze video met een of meerdere vrienden
- ✓ Laat in de comments weten wat jij denkt dat het juiste antwoord is
- ✓ Ons volgen is niet verplicht, maar vinden we wel leuk!

Op 17 augustus maken wij de winnaar bekend, het blik kan worden opgehaald in een Odin-winkel naar keuze.

Scan de QR-code om te reageren op Instagram.



## Cubaanse sangria met watermeloen, nectarine en rode bessen

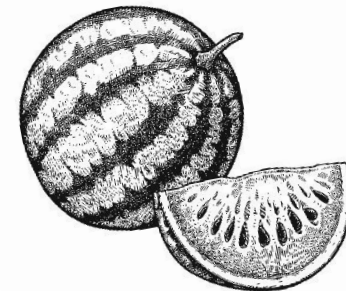
Frisse sangria met watermeloen. Het is ook lekker met prosecco of andere bubbeltjeswijn. Of met rosé om in het roze thema te blijven. Tof drankje voor bij een bbq of bij een zomerfeestje in de tuin. Maak dan ook een alcoholvrije versie met bijv. bitter lemon of rozenfrisdrank van Voelkel.

### Ingrediënten voor 1,5l:

- 1/2 watermeloen
- sap van 4 limoenen
- 1 fles witte wijn
- evt. 1 borrelglasje rum
- 30 ml lavendelsiroop
- 2 nectarines, in partjes
- handje rode bessen
- muntblaadjes

### Ingrediënten voor de lavendelsiroop:

- 200 g suiker
- 200 ml water
- 1 el lavendelbloempjes



### Bereidingswijze

1. Bereiding
2. Snij de watermeloen in stukken (zonder pit) en mix in de blender of met een staafmixer tot sap. Laat een paar stukjes over ter decoratie.
3. Mix nu ook de fles witte wijn er doorheen.
4. Pers de limoenen uit en voeg die ook toe, net als de lavendelsiroop.
5. Giet alles in een mooie kan of bowl met de partjes perzik en wat rode bessen en muntblaadjes.

### Voor de homemade lavendelsiroop:

1. Doe suiker en water in een steelpannetje en voeg de lavendel toe. Breng aan de kook, totdat alle suiker is opgelost. Haal het pannetje dan van het vuur.
2. Laat de lavendel nog een uur of 2 trekken. Zeef dan de bloempjes eruit en giet het in een mooi, brandschoon flesje.

# Italiaanse quiche met broccoli en gorgonzola

Creer met broccoli en gorgonzola een quiche met een Italiaanse twist.  
Extra lekker met zongedroogde tomaten



## Ingrediënten deeg:

- Voor het deeg:
- 100 g meel
- 1/4 tl zout
- 50 g koude roomboter (en boter voor het invetten van de vorm)
- 1 1/2 tl koud water
- 1/2 ei los geklopt

## Ingrediënten vulling:

- 35 g gorgonzola
- 25 g rucola
- 1/4 broccoli
- 100 ml slagroom
- 2 eieren
- handvol walnoten
- 5 zongedroogde tomaten
- 2 1/2 takjes tijm
- klein handje basilicum
- zout en peper

## Bereidingswijze

1. Maak een kruimelig deeg van het meel, de boter en het zout.
2. Voeg water en ei toe en maak er een deegbal van.
3. Wikkel in bijenwasdoek en leg een half uur in de koelkast.
4. Verwarm de oven voor op 200 °C.
5. Rol het deeg uit tot een dikte van een halve centimeter.
6. Vet een quiche vorm (24 cm) in met boter en bestuif deze met wat meel.
7. Bekleed de vorm met het deeg en prik wat gaatjes in de bodem. Leg er een vel bakpapier over en vul de vorm met bakbonen en bak het deeg alvast 10 minuten voor.
8. Snij de broccoli in kleine roosjes. Blancheer ze een paar minuten. Laat uitlekken.
9. Klop de eieren los met de slagroom en een flinke snuf zout en peper.
10. Snij de tomaten door de helft en rits de blaadjes van de takjes tijm.
11. Verbreek de gorgonzola.
12. Leg de broccoliroosjes op de bodem, verdeel de gorgonzola en tomaat erover en giet het ei-room mengsel erover. Bewaar een paar walnoten voor over de bovenkant van de taart.
13. Bak in 25-30 minuten af.

# Odin

fas

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

*biologische broccoli*

Bio Brothers in America, Nederland

*biologische courgette*

Peeters-Mertens in Neer, Nederland

*biologische waspeen*

Green Organics, Italië

*biodynamische bosui*

Thedingsweer in Kerk-Avezaath, Nederland

*biologische rode eikenblad slad*

Eko de Eerste in Marknese, Nederland

*biologische watermeloen*

Bio Andalusia, Spanje

*biologische ananas*

diverse telers uit Costa Rica

Week 26