

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.

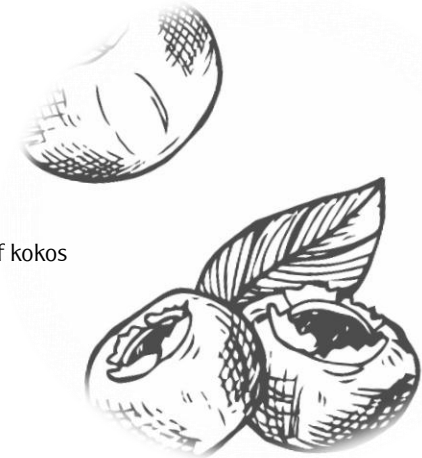


Fruitbowl met aardbeien & blauwe bessen

Heerlijk fris als zomers ontbijt: deze fruitbowl met banaan, aardbei of eventueel met acaipoeder van Terrasana. Acaibesjes zijn afkomstig uit Brazilië en groeien aan de acaipalm. Het donkerpaarse besjes hebben de smaak van blauwe bes en zitten boordevol vezels. De besjes worden in de week gelegd en daarna met schil vernalen. De pulp wordt gevriesdroogd en tot poeder vernalen. Acaipoeder smaakt heerlijk door de yoghurt, havermout of smoothie. Ook de ideale basis voor een acaibowl!

Ingrediënten

- 1 banaan (bevoren)
- 50 gr blauwe bessen
- 100 gr Griekse yoghurt of kokos yoghurt
- 1 eetlepel amandelpasta
- 2 eetlepels granola
- 1 eetlepel kokosvlokken
- vers fruit



Bereidingswijze

1. Doe de ingrediënten voor de smoothie in een blender: de (bevoren) banaan, blauwe bessen, Griekse yoghurt, acai en amandelpasta. Blend dit tot een gladde smoothie.
2. Doe de smoothie in een kom en maak af met wat noten en vers fruit, of bijvoorbeeld granola, koekjes of kokosvlokken.

Poké bowl

Ingrediënten voor 2 porties:

- 130 g Hollandse boekweit, de hele korrels + handje gehakte peterselie
- 100 g gekleurde wortel, in smalle reepjes + 1 el honing
- 100 g broccoli, bloemkool en/of bimi, roosjes en stronk in stukjes + 2 el olie, 1 tl komijnzaad, 1 tl kurkuma, zout en peper
- 50 g rode kool, in dunne reepjes + 1 tl citroensap, snuffje zout
- 150 g gemengde paddenstoelen + 1 el boter of olie, 2 tenen knoflook, gehakt
- 1 rode ui + 1 el azijn, beetje suiker
- 3 eieren, losgeklopt
- handje gemengde kiemen
- 1 stengel groenselderij in stukjes.
- ½ Elstar appel
- 30 g geroosterde walnoten
- zout en peper

Voor het sausje:

- 3 el olijfolie
- 5 tl mosterd
- 2 tl honing
- 1/2 el dille
- beetje citroensap
- snuf zout en snuf peper



Bereidingswijze

1. Boekweit heeft de neiging om papperig te worden. Dit voorkom je door de boekweithorrels eerst even te roosteren in een droge koekenpan of de korrels goed te spoelen in koud water. Laat even uitlekken.
2. Kook de boekweit vervolgens in 250 ml water beetgaar. Laat even nawellen in het water.
3. Bak de wortelreepjes in wat boter al omscheppend beetgaar, giet af en roer er de honing door en een snuffje zout.
4. Meng de rode kool met wat citroensap en zout. Masseer de reepjes kool even en zet opzij.
5. Bloemkool en broccoli kun je even roosteren in de oven, dat geeft net een iets andere smaak dan bij gekookte. Meng daarvoor de beide groente met wat olie, komijnzaad en kurkuma en spreid uit over een bakplaat. Rooster in de oven op 200 °C in ongeveer 15 minuten goudbruin. Keer ze tussendoor een keer om.
6. Bak de paddenstoelen in wat boter of olie met de knoflook en zout en peper bruin.
7. Meng wat azijn met een snuf suiker door ringetjes rode ui, zet even opzij.
8. Bak de geklutste eitjes tot een omeletje en snij dat in reepjes.
9. Meng selderij met appel en walnoten.
10. Klop voor het sausje 1 tl mosterd, 1 tl honing en een tl dilleblaadjes door 3 el olijfolie.

Odin

fas

Deze week in jouw kleine fruittas:

biodynamische Elstar appels
Bio-Obst Augustin, Duitsland

biologische perssinaasappels
Rio Tinto in Villalonga, Valencia, Spanje

biologische blauwe bessen
Rio Tinto in Villalonga, Valencia, Spanje

biologische Cantaloupe meloen
Bio Andalusia, Spanje

Week 26