

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!

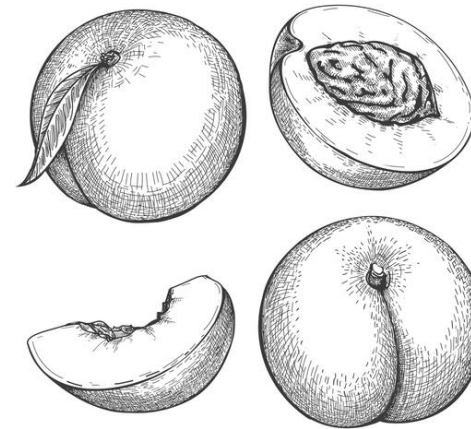
Op 17 augustus maken wij de winnaar bekend, het blik kan worden opgehaald in een Odin-winkel naar keuze.

Scan de QR-code om te reageren op Instagram.



Gegrilde nectarines met brie en rozemarijn

Lekker hapje met nectarines of abrikozen. Ze krijgen een diepere smaak door ze even te grillen of op de bbq te leggen. Gecombineerd met romige brie en kruidige rozemarijn zijn ze heel lekker. Ook supermooi als voorafje met rode eikenbladsla en pecannoten erbij!



Ingrediënten

- 4 nectarines, goed rijp
- 100 g brie
- paar takjes rozemarijn
- 3 tl honing
- rode eikenbladsla of rucola
- eventueel een handje pecannoten

- Verder nodig: grillpan of bbq

Bereidingswijze

1. Snij de nectarines doormidden en haal de pit eruit.
2. Verhit een grillpan of gebruik de bbq. Grill de nectarines een paar minuten.
3. Leg kleine plakjes brie erop als ze nog warm zijn.
4. Strooi er wat rozemarijnnaaldjes over en druppel er nog wat honing op.
5. Zet op een mooi bordje op wat rode eikenbladsla of rucola met eventueel wat pecannoten.
6. Zo heb je een lekker voorafje of borrelhapje.

TIP: natuurlijk ook lekker met ander steenfruit als abrikozen en perziken.

Koolrabi carpaccio

Een echte klassieker met dit warme weer. Frisse groentecarpaccio met citroenige dressing, knapperige koolrabi en radijs en zachtromige mini-mozzarella.

Ingrediënten voor 4 porties:

- 1 koolrabi
 - 1 tl honing
 - sap en rasp van 1/2 citroen
 - 50 ml Griekse olijfolie
 - 1 el kappertjes
 - 6 radijsjes
 - 75 g rucola
 - 1 bakje mini buffelmozzarella
 - zout en peper
- Ook nodig: mandoline, dunschiller of kaasschaaf

Bereidingswijze

1. Schil de koolrabi en snij er zo dun mogelijke plakjes van (dat gaat het beste met een mandoline maar anders kan het met een dunschiller of kaasschaaf. Bij iets oudere koolrabi of te dikke plakken, kun je het beste de plakjes even 2 minuten blancheren in kokend water.
2. Snij ook de radijsjes in flinterdunne plakjes.
3. Was en droog de rucola.
4. Leg de plakjes koolrabi in cirkels op 2 bordjes. Leg de radijs erop en de bolletjes mozzarella. Klop een dressing van de olie, citroen en honing, een snuffje zout en een flinke draai met de pepermolen. Schenk dat over de salade. Laat even intrekken. Strooi tot slot de kappertjes erover en wat rucola.
5. Je kunt er ook nog een harde pittige kaas over raspen, zoals Pecorino of Parmezaan.



Odin

fas

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biologische koolrabi

Bio Brothers in America, Nederland

biologische courgette

Peeters-Mertens in Neer, Nederland

biodynamische puntpaprika

Bio van Dijk in Neer, Nederland

biologische rode eikenblad sla

Eko de Eerste in Marknese, Nederland

biologische Valencia sinaasappels

Rio Tinto in Villalonga, Valencia, Spanje

biodynamische nectarines

Haciendas Bio in Mérida, Spanje

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Week 26