

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.

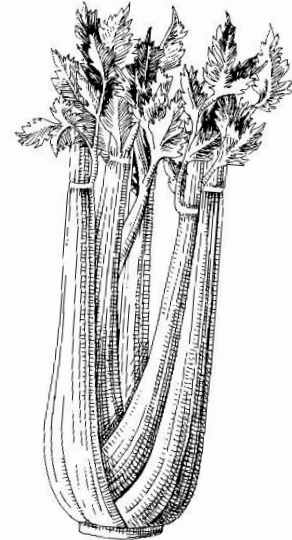


Appel-venkel detoxdrankje met collagee

Lekker fris drankje met appel en venkel met daaraan toegevoegd wat collageenpoeder. Goede dorstlessen voor na het sporten!

Ingrediënten:

- 1 friszure appel (partjes)
 - 1/2 venkelknol
 - 1 stengel groenselderij
 - 2 el limoensap
 - 250 ml koud water
 - 1 el collageenpoeder (Mattisson)
 - (of als je het kunt krijgen 2 el berkenelixir (Weleda))
-
- Verder nodig: blender of staafmixer, fijne zeef
 - of sapcentrifuge



Bereidingswijze

1. Doe de appel, venkel, selderij, limoensap, water en collageenpoeder in een blender. Blend flink tot het een egaal, schuimend drankje is geworden.
2. Zeef het mengsel. Je kunt ook alles in een sapcentrifuge/slowjuicer doen, dan hoeft je het niet te zeven.
3. Steek er als garnering een stengel selderij of venkel in en een schijfje appel of citroen.

Koolrabi carpaccio

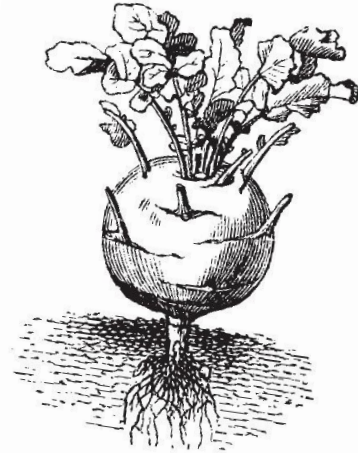
Een echte klassieker met dit warme weer. Frisse groentecarpaccio met citroenige dressing, knapperige koolrabi en radijs en zachtromige mini-mozzarella.

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 groentetas:

biologische koolrabi

Bio Brothers in America, Nederland

biologische groenselderij

Bio Brothers in America, Nederland

biologische aubergines

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische komkommer

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

biologische ijsbergslag

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Week 26