

40e Biologische Odin-winkel in Bloemendaal

Coöperatie Odin opent komend najaar zijn 40e biologische speciaalzaak in Bloemendaal. In het pand aan de Bloemendaalseweg 20 was tot voor kort 'Rutte Levensmiddelen en Delicatessen' gevestigd.



Heel blij mee

"Het gaat om een winkelpand van in totaal 286 m2, waar tot voor kort de delicatessenwinkel gevestigd was van Edwin Rutte" aldus Merle Koomans van den Dries, algemeen directeur van Odin. "De familie Rutte had de zaak al 102 jaar, een begrip in Bloemendaal en omgeving. Onlangs besloot Edwin te stoppen en wij zijn heel blij dat we het vertrouwen hebben gekregen om het stokje op deze plek over te nemen. We denken dat een Odin-winkel met een mooi aanbod van biologische en biodynamische levensmiddelen heel erg past hier."

Fijn dat Odin hier komt

"Mijn opa is in 1922 begonnen met de zaak, die mijn vader en later mijn moeder uitbouwden tot Rutte Levensmiddelen en Delicatessen" zegt huidige eigenaar Edwin Rutte. "Ik heb de winkel in 2000 overgenomen en verder vergroot. Ik ben blij dat er met Odin een goede invulling is gekomen voor het pand en ik hoor ook van mensen in Bloemendaal dat ze het fijn vinden dat Odin hier komt."

Lid coöperatie Odin

Na de sleuteloverdracht op 1 september zal de winkel verbouwd worden tot een mooie en frisse Odin-winkel. Net als in alle winkels van Odin kunnen dan ook klanten van de winkel in Bloemendaal lid worden van Coöperatie Odin. Leden die al in een van de andere Odin-winkels boodschappen doen, bijvoorbeeld in Haarlem, kunnen straks ook daar terecht. Leden zijn samen met de inmiddels ruim 21.000 andere leden mede-eigenaar van Coöperatie Odin en kunnen gebruik maken van ledenvoordeel, waarmee ze aan de kassa een lagere prijs afrekenen voor hun biologische en biodynamische boodschappen.

Voor meer leuk nieuws, activiteiten, recepten, aanbiedingen en vacatures: neem een kijkje op Odin.nl!



Andijvie-kokossoep

Een romige en tegelijkertijd frisse soep. Lekker bij een lunch of als voorgerechtje tijdens het avondeten!

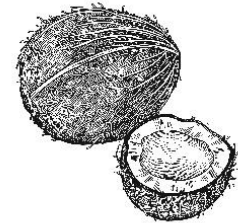
Ingrediënten

- 1 ui
- 1 scheutje olijfolie
- ¾ liter water
- 1 kropje andijvie
- 250 ml kokosmelk
- 1 el groene currypasta
- sap van ½ citroen
- zeezout naar smaak



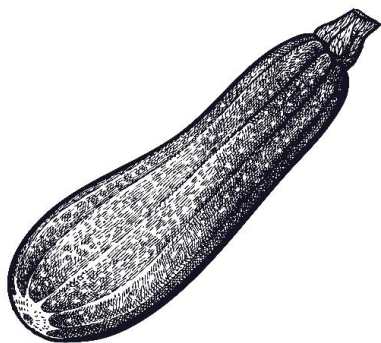
Bereidingswijze

1. Snij de ui fijn en fruit in de olie.
2. Voeg het water toe en breng het aan de kook.
3. Was de andijvie en snij het in smalle reepjes.
4. Voeg de gesneden andijvie toe aan het kokende water.
5. Kook in 5 à 10 minuten gaar.
6. Pers de citroen uit.
7. Voeg het citroensap, de kokosmelk, het kerriepoeder, de cayennepeper en zout naar smaak toe.
8. Pureer tot een romig geheel.



Courgette fritters

Courgette verpakt in een soort mini hartige pannenkoek is een feestje op tafel en ook bij kinderen een succes! Serveer met een frisse yoghurt en lenteuitjes, fijngesneden peterselie, granaatappelpitjes en heel dungseden rode ui... Enjoy!



Ingrediënten

Voor de fritters

- 2 middelgrote courgettes geraspt
- 2 el zelfrijzend bakmeel
- 25 g Parmezaanse kaas
- 1 el olijfolie

Voor de garnering

- yoghurt
- lente-uitjes
- peterselie, gesneden
- granaatappelpitjes
- rode ui, dun gesneden

Bereidingswijze

1. Meng in een kom de geraspte courgette, bloem en parmezaan.
2. Soms zijn courgette heel vochtig, dan kun je het beste het vocht van de geraspte courgette uitknijpen in een theedoek.
3. Vorm balletjes ter grootte van een walnoot en maak ze plat.
4. Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur en voeg de olie toe.
5. Bak de fritters 2-3 minuten aan elke kant tot ze goudbruin zijn.
6. Meng de yoghurt met lente-uitjes, peterselie, granaatappelpitjes en rode ui als saus om over de fritters te doen of als dip-saus.

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groentetas:

biologische broccoli

Bruinsma in Sexbierum, Nederland

biologische andijvie

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biologische courgette

Bio Brothers in America, Nederland

biologische komkommer

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

biologische rode eikenbladsla

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

Deze en meer inspirerende recepten vind je op [Odin.nl](https://odin.nl)

Week 27