

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

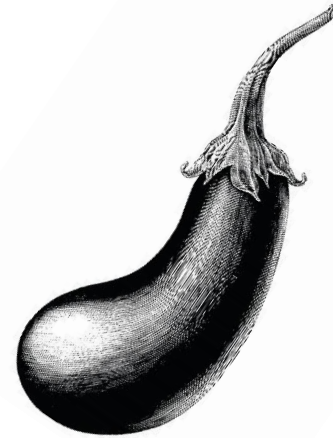
Na de sleuteloverdracht op 1 september zal de winkel verbouwd worden tot een mooie en frisse Odin-winkel. Net als in alle winkels van Odin kunnen dan ook klanten van de winkel in Bloemendaal lid worden van Coöperatie Odin. Leden die al in een van de andere Odin-winkels boodschappen doen, bijvoorbeeld 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!



Geroosterde aubergine-waaiers

Feestelijke aubergine-waaiers, heerlijk voor bij een knapperige couscous-salade met falafel en hummus of baba ganoush, voor een echt aubergine-festijn!



Ingrediënten

- 3 aubergines
- 8 kleine tomaatjes
- 150 á 200 g feta kaas
- olijfolie
- 2 knoflookteentjes
- ½ theelepel gedroogde oregano
- verse basilicum
- geraspte Parmezaanse kaas

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snij de aubergines in over de lengte, niet helemaal maar als een waaier.
3. Mix de olijfolie met heel fijngesneden knoflook, oregano, peper en zout.
4. Besprenkel de aubergine met deze kruiden-olijfolie-mix en verspreid de cherrytomaatjes, feta en basilicum.
5. Schuif het geheel voor 20 minuutjes in de oven.
6. Als ze klaar zijn: besprenkel eventueel met verse basilicum en Parmezaan.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Venkel-sinaasappelsalade

Knapperige anijs gemixt met het fris zoete en zachte van de sinaasappel. Venkel en sinaasappel is een heerlijke combi. In Sicilië wordt deze salade traditioneel ook geserveerd met rode uien en olijven. Lekker bij gebakken vis, gerookte makreel of een ander vega(n) alternatief.

Ingrediënten

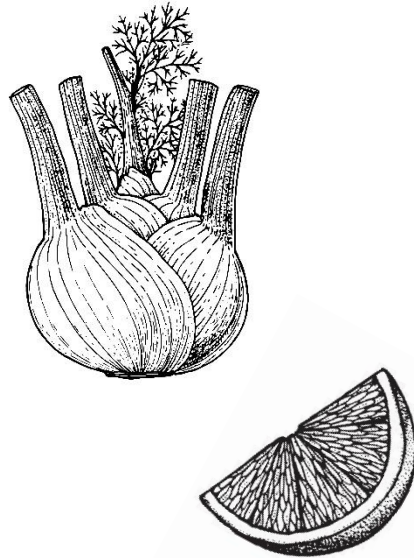
voor 4 porties

Voor de salade:

- 1 venkelknol
- 2 sinaasappels
- klein handje pijnboompitten of noten naar keuze

Voor de vinaigrette:

- 1 sinaasappel (voor 2 el sinaasappelsap)
- 1 el honing
- 125 ml olijfolie
- 1 el rode wijnazijn
- zout en peper naar smaak



Bereidingswijze

1. Begin met het roosteren van de pijnboompitjes in een pan, houd ze goed in de gaten en haal ze van het vuur zodra ze licht verkleurd zijn. Zet opzij.
2. Snijd de steeltjes van de venkel, bewaar de blaadjes voor de garnering van de salade. Snijd de venkel doormidden, verwijder de kern. Gebruik een mes of mandoline om de venkelhelften in dunne plakjes te snijden. Doe in een kom of serveerschaal.
3. Schil de sinaasappels en snijd met een scherp mesje in stukjes. Voeg toe aan de kom.
4. Pers het sap uit de sinaasappel en doe in een kommetje. Roer honing, olijfolie, rode wijnazijn, zout en peper erdoor. Klop door elkaar.
5. Giet de vinaigrette over de venkel en sinaasappels en hussel goed.
6. Garneer voor het serveren met de venkelblaadjes en geroosterde pijnboompitten. Serveer koud.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

biologische Chinese kool

Peeters Mertens in Neer, Nederland

biologische knolvenkel

Peeters Mertens in Neer, Nederland

biologische aubergine

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische rode paprika

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische kropsla

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

Week 27