

De wereld op je bord: Odín-medewerkers over de smaken van thuis

Er zijn vaak bepaalde gerechten die we direct verbinden aan onze jeugd. Zodra we daar de geur van ruiken, zijn we weer even dat kleine kind dat watertandend aan de keukentafel zit, terwijl onze (groot-) ouder staat te koken en heerlijke aroma's de keuken vullen. We geven je een inkijkje in een paar van de gezichten achter Odín en in de keuken van hun land van herkomst. Laat je inspireren door de karakteristieke gerechten uit hun jeugd en probeer ze deze zomer zelf ook eens uit! Natuurlijk met de lekkerste biologische en biodynamische producten, die je bij Odín of je lokale bio- of boerderijwinkel kunt halen.

Deze keer aan het woord: de van oorsprong Portugese Maxim Pinto, medewerkster bij Odín-Boerderij De Beersche Hoeve.

"Al van kleins af aan heb ik het voorrecht een groot deel van mijn leven in Portugal te mogen doorbrengen. Door mijn Portugese roots voel ik me erg verbonden met de Portugese cultuur en de natuur. De bijna magische, ruwe kustlijn en het betoverende binnenland in bijvoorbeeld het Serra da Estrelagebergte maakt het een heel bijzonder land met een overweldigende natuur.

Maar niet alleen het oog wil wat; de Portugese keuken is naar mijn mening redelijk ondergewaardeerd en verdient wat mij betreft ook een plekje tussen de bekendere Mediterrane keukens van bijvoorbeeld Spanje en Italië. Je kunt er de meest heerlijke verse vis en zeevruchten eten, het liefst gegrild of in bijvoorbeeld een Cataplana (stoof). Portugal heeft wijn, Port, Porco Preto, olijven en olijfolie, groenten, fruit, zout, kaas en tal van zoetigheden. Het is geen ingewikkelde keuken en met lekkere ingrediënten als basis moet dat het ook niet zijn. Wat zout, citroen, platte peterselie of koriander maakt een gerecht vaak al af.

Naast de verse, lokale producten speelt gedroogde en gezouten kabeljauw, genaamd bacalhau, een hele grote rol in Portugal. In de 15e eeuw ontdekten Portugese ontdekkingsreizigers deze vis per toeval. Ze pekelden en droogden de kabeljauw op rotsen in de zon waarna het een goed bewaarbare en voedzame bron voor hun expedities werd. De unieke smaak van bacalhau maakt dat ze niet zonder kunnen. Het gerecht wat ik daarom graag met jullie deel is dat van Pastéis de Bacalhau. Een gerechtje waar ik als kind al gek op was. Het is eenvoudig te bereiden en nadat je de quenelles hebt gemaakt kun je ze ook invriezen voor een later moment. Dit gerecht in combinatie met bijvoorbeeld een koud glaasje Esporão Colheita Branco, welke je bij Odín kunt kopen (tip!), is het recept voor een ideale zomerdag. Bom apetite! "

Nieuwsgierig geworden naar het recept?
Bekijk het op Odín.nl of scan de QR-code.



Venkel-sinaasappelsalade

Knapperige anijs gemixt met het friszoete 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

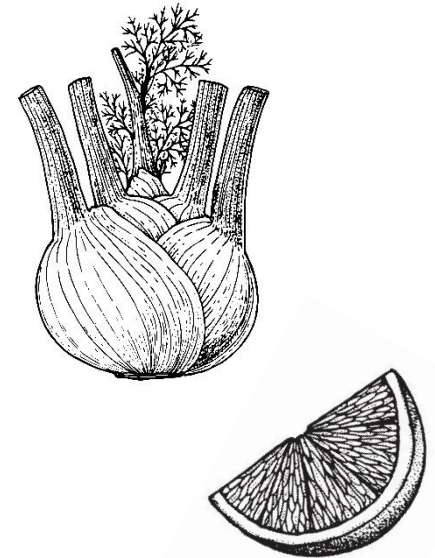
voor 4 porties

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 laatste 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.

Geroosterde bospeen

Extra smaak toevoegen aan bospeentjes? Rooster ze dan in de oven (of op de bbq!) voor een zoetkruidige toets. Je kunt van het jonge loof een lekkere pesto maken voor erbij: no waste!



Ingrediënten

Bijgerecht voor 4 personen

- 1 bos bospeen
- 5 takjes tijm
- 2 tl gemalen komijn
- 2 el olijfolie
- 1 el honing
- 1/2 el balsamico azijn
- grof zeezout
- peper uit de molen

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Was de wortels, haal het groen eraf, maar laat een klein stukje zitten. Hele dikke exemplaren in de lengte halveren, zodat alle peentjes ongeveer even dik zijn.
2. Meng in een grote kom de olie met de komijn, de honing en de azijn en meng de bospeen erdoor. Leg ze in 1 laag op een met bakpapier beklede ovenplaat en zet de schaal 30 minuten in de oven. Bestrooi daarna ruim met zeezout en versgemalen peper en serveer als bijgerecht bij frietjes, falafel of een salade.

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groentetas:

biologische spitskool

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

biodynamische bospeen

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische knolvenkel

Peeters Mertens in Neer, Nederland

biologische rode paprika

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biodynamische bosui

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

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

Week 28