

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.



Appelroosjes

Zelfgemaakte appelroosjes! Deze mini gebakjes zien er niet alleen feestelijk uit, ze zijn ook erg lekker. Zeer geschikt als dessert of als lekkers bij de thee.



Ingrediënten

- 1 pakje diepvries bladerdeeg
- 3 of 4 mooie rode appels
- halve citroen
- paar eetlepels jam of fruitbeleg
- 100 g hazelnoten, heel fijngehakt
- eventueel suiker en poedersuiker

Verder nodig

- bakpapier, muffinvormpjes of een springvorm
- appelboor

Bereidingswijze

1. Ontdooi de plakjes deeg. Ontdooi de appels van hun klokhuis met een appelboor. Snij, te beginnen aan de bovenkant, ronde appelschijfjes van de appels, zo dun mogelijk. Snij die weer door de helft. Doe in een pannetje, zet onder water en knijp er wat citroensap bij. Kook de halve schijfjes 1 minuutje tot ze buigzaam zijn maar niet te zacht. Laat uitlekken en afkoelen.
2. Snij elk plakje bladerdeeg in 3 reepjes en plak er steeds 2 als een lange rechthoek aan elkaar.
3. Bestrijk met de jam en strooi er de noten en het kaneelpoeder (en eventueel de suiker, als je het wat zoeter wilt) royaal overheen. Druk dit wat aan. Beleg met de schijfjes appel, elkaar overlappend en net met de bolle kant boven het randje uitstekend, als golfjes zeg maar, dat worden de rozenblaadjes. (Je kunt online bijv. op YouTube verschillende filmpjes vinden over het maakproces, als je hier niet uitkomt)
4. Rol het lapje voorzichtig op, zet op ingevet bakpapier, in muffinvormpjes of tegen elkaar aan in een springvorm.
5. Bak ze ongeveer 40 minuten.
6. Bestrooi eventueel nog met wat poedersuiker om
7. het allemaal nóg iets romantischer te maken.



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:

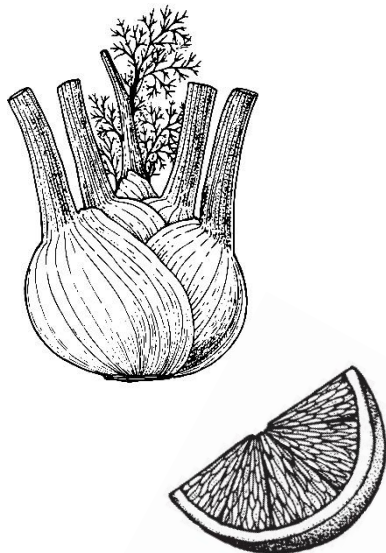
- 1 venkelknol
- 2 sinaasappels
- klein handje pijnboompitten of noten naar keuze

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 fruittas:

biologische candine appels
Coop. Blue Whale in Frankrijk

biologische Valencia sinaasappels
Rio Tinto Citricos in Villalonga, Spanje

biologische bananen
APP Bosa in Sullana, Peru

biodynamische perziken
Las Haciendas Bio in Merida, Spanje

Week 28

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