

## 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 inklekje in een paar van de gezichten achter Odín en in de keukens 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.

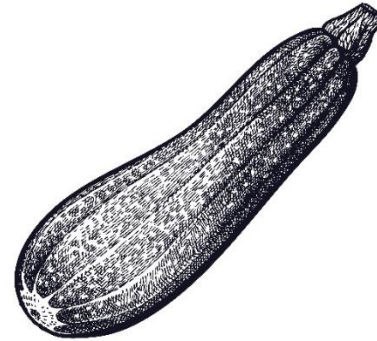
Naast de verse, lokale producten speelt gedroogde en gezouten kabeljauw, genaamd bacalhau, een hele grote rol in Portugal. In de 15e eeuw ontdekten Portugese ontdekkingsreizigers deze vis per toeval. Ze pekelden en droogden de kabeljauw op rotsen in de zon waarna het een goed bewaarbare en voedzame bron 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](https://odin.nl) of scan de QR-code.



## 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 dungesneden 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.

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

# Pruimentartaart

Een heerlijk taartje met pruimen. Leuk en makkelijk om zelf te maken en altijd een succes. Geniet ervan!



## Ingrediënten

voor een vlaivorm of springvorm van 24 cm

- 500 g pruimen
- 300 g zelfrijzend bakmeel
- 2 eieren
- 150 g suiker
- 150 g boter
- evt. een scheutje melk

## Bereidingswijze

1. Maak een zandtaartdeeg van de boter, het zelfrijzend bakmeel, de suiker, de eieren en evt. melk.
2. Maak een grote plak van het deeg (evt. met de deegroller) en beleg een ingevette vlaivorm of springvorm met het deeg.
3. Verwarm de oven voor op 180 °C.
4. Was, halveer en ontpit de pruimen en leg ze op het deeg.
5. Strooi er eventueel nog een beetje suiker over.
6. Bak de taart in het midden van de oven in ca. een half uur klaar.

# Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

*biologische bloemkool*

Bio Brass in Zeewolde, Nederland

*biodynamische courgette*

De Watertuin in Groeningen, Nederland

*biologische komkommer*

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

*biologische mini Romana sla*

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

*biologische bananen*

APP Bosa in Sullana, Peru

*biodynamische pruimen*

Haciendas Bio in Merida, Spanje