

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 expeditie 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.

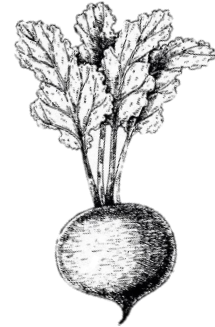


Bieten tarte tatin met geitenkaas

Deze omgekeerde bietentaart zet je met kant-en-klaar deeg in een mum van tijd op tafel! De prachtige rode kleur zorgt ervoor dat dit taartje een plaatje is, maar bovenal is ie natuurlijk erg lekker.

Ingrediënten

- 700 g bieten
- 2 uien
- 1 el venkelzaad
- 2 el balsamico-azijn
- 3 el honing
- 100 g zachte geitenkaas
- deeg voor hartige taart



Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Kook de bieten in 20-30 minuten gaar.
3. Snij ondertussen de ui in kleine stukjes en zet apart.
4. Rooster de venkelzaadjes in 2 minuten goudbruin. Haal uit de pan en zet apart.
5. Fruit de ui aan met wat olie.
6. Voeg de venkelzaadjes, balsamico en honing aan de uien toe en laat inkoken tot een stroperig geheel. Hier gaan straks de plakjes bieten overheen.
7. Koel de gare bieten iets af met koud water en verwijder de schil.
8. Snij de bieten in plakken van 5 mm. Bedek de bodem van een ovenvaste pan met de plakjes bieten.
9. Verkruiemel 50 g geitenkaas over de bietjes.
10. Voeg een tweede laag bieten toe en verkruiemel nogmaals 50 g geitenkaas hierover.
11. Bedek de bieten met het deeg en prik met een vork of mes wat gaatjes in het deeg.
12. Plaats de pan in de oven en bak in 25-30 minuten goudbruin in de oven.
13. Haal uit de oven en keer de bieten tarte tatin voorzichtig om.



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

Broccolisalade met kikkererwten en maïs

Dit soort salades zijn heel lekker om mee te nemen als variatie op de boterham bij de lunch of picknick. Ook heel geschikt voor na het sporten!



Ingrediënten

- 350 g broccoli, in kleine stukjes en roosjes
- 1 sjalotje, in fijne ringen
- 2 tomaten, pitjes eruit en in blokjes
- 100 g feta, in kleine stukjes
- 1/2 potje maïskorrels
- 200 g gekookte kikkererwten
- Voor de dressing:
 - 1 el olijfolie
 - 1 el (wijn)azijn
 - 1 tot 2 tenen knoflook, geperst
 - basilicum (liefst vers) en/of 1 el pesto
 - 1 el diksap
 - peper en zout

Bereidingswijze

1. Kook de broccoli in water met een snufje zout in 5 minuten beetgaar.
2. Giet het vocht af en gebruik dit eventueel voor een soep of saus.
3. Meng stukjes tomaat, feta en sjalot met de iets afgekoelde gekookte groente en giet er de dressing overheen.
4. Voeg mais en kikkererwten toe.
5. Schep een paar maal voorzichtig om en laat de dressing er een kwartiertje intrekken.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

biologische broccoli

Bruinsma in Sexbierum, Nederland

biologische paksoi

Puur Origine in Grubbenvorst, Nederland

biologische rode bieten

Bio Beta in Zeewolde, Nederland

biologische komkommer

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

biologische eikenbladsla rood

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

Week 28