

Graancirkelbrood

Exclusief verkrijgbaar bij Odin: een uniek zuurdesembrood waarbij, in tegenstelling tot het meeste brood, alle ingrediënten uit Nederland komen en het ook nog eens in Nederland gemaakt is. Daarnaast is het Demeter-gecertificeerd!



“Het is een heel smaakvol robuust brood” zegt Category Manager Sierd Hettema enthousiast, wanneer hij het Odin Graancirkelbrood voor het eerst proeft. “Een lekkere korst met pitjes. Het vult goed. Heerlijk met een dikke laag boter en pindakaas. Ook prima geschikt om zelf nog even in de oven te doen. Sprenkel er nog even wat water overheen en zet de oven 5 minuten op 180 graden, dan is de korst heerlijk krokant.”

Van Nederlandse bodem

“Het grootste deel van de biologische baktarwe in Nederland komt uit het buitenland” zegt Sierd. “En de variatie in tarwerassen die we in Nederland hebben is erg beperkt. Het is bijna allemaal Lavett-tarwe. Dit maakt onze graanteelt kwetsbaar voor ziektes en veranderende weersomstandigheden. Om ook in de toekomst verzekerd te zijn van gezonde biologische tarwe én een vitale bodem, is het belangrijk om te investeren in een diversiteit aan nieuwe tarwerassen die goed gedijen op Nederlandse grond.”

We maken gebruik van Demeter-graai. Dit staat voor bodemgezondheid en duurzaamheid, doordat biodynamische methoden erg gericht zijn op het verbeteren van de bodem door compost en natuurlijke mineralen, maar ook doordat daarin geen kunstmest of chemische bestrijdingsmiddelen gebruikt worden. Want het gaat niet alleen om wat er in het graai zit, maar ook om de manier van telen.”

Het graancirkelbrood wordt bereid volgens een authentieke Duitse desemmethode. Eerst maken de bakkers hun eigen desemstarter en koken ze de granen, die het brood extra structuur en aroma geven. De volgende dag wordt het deeg gekneed, met de hand gevormd en gebakken.

Bijzondere samenwerking

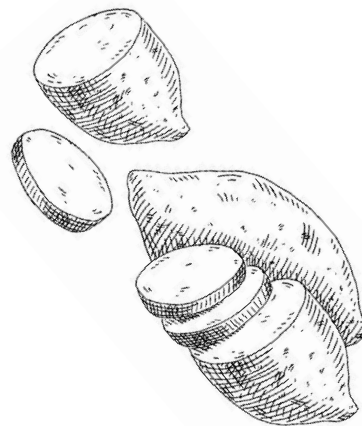
Het brood is ontwikkeld door Odin en Bakkerij Van der Westen, samen met maalterij Zonnespelt en biodynamische boerderij Dames & Heren Vos. “De samenwerking in de keten is bijzonder” zegt Wendy van der Westen. “Graancirkelbrood wordt gebakken met diverse soorten graai van Nederlandse biologisch dynamische telers en wordt in Nederland op molenstenen gemalen. Zo is de keten uiterst kort en blijft de kwaliteit behouden.”

Meer te weten komen over het Graancirkelbrood? Scan de QR!



Kleurige stampot met feta, paprika en noten

Deze kleurrijke stampot zit vol lekkere groenten zoals savooiekool, pastinaak en zoete bataat. Gecombineerd met de frisse feta krijg je een verrassend, maar heerlijke stampot.



Ingrediënten

- 1 (fles) pompoen of ruim 750 g zoete bataat, geschild en in blokjes
- 1/2 groene kool of savooiekool, in fijne reepjes
- 200 g pastinaak, geschild en in blokjes
- 2 uien, gesneden in partjes
- 3 takjes tijm of 1 el gedroogde tijm
- 2 el olijfolie of ghee
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 1 el kerriepoeder of ras-al-hanout
- 1 tl gemberwortel, fijn geraspt
- 100 g feta, in blokjes
- 50 g rode paprika, in blokjes
- 50 g paranoten, grof gehakt (cashewnoten, walnoten of hazelnoten kunnen ook)
- zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 190 °C.
2. Kook de reepjes kool in 15-20 minuten in wat water met zout bijna gaar. Giet af.
3. Kook de pompoen (of zoete bataat) in een andere pan met water zo'n 15 minuten of totdat die ook zacht is. Giet af.
4. Hussel de pastinaak en ui in een kom met wat olie, knoflook, tijm, kerriepoeder, gember en wat zout en peper. Rooster daarna in de oven in 20 minuten beetgaar.
5. Doe de pastinaak, ui, kool, pompoen (of zoete bataat) in een pan bij elkaar en stamp alles met een pureestamper door elkaar. Voeg eventueel wat boter toe om het lekker smeug te maken.
6. Breng op smaak met zout en peper.
7. Strooi de feta erover, de blokjes paprika en de noten.

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

Geroosterde spitskool met yoghurt dressing

Deze even in de oven geroosterde spitskool wedges zijn gemakkelijk te maken en zo verrukkelijk! Door het roosteren krijgt de kool een nootachtige smaak en dan de frisse yoghurt-dressing erbij...Mmmm!



Ingrediënten

- 1 spitskool
- 100 ml olijfolie
- 1 el karwij- of komijnzaad
- zout en peper
- 1 citroen
- 150 ml (plantaardige) yoghurt
- 1 bosje platte peterselie

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Verwijder de lelijkste buitenste bladeren van de kool en snij in 8 parten.
3. Kwast de koolparten in met olie.
4. Leg de parten op een bakplaat. Strooi de zaadjes over de parten en maal er royaal zout en peper over.
5. Snij de citroen in 4 partjes. Leg de citroen bij de kool op de bakplaat.
6. Rooster alles ongeveer 25-30 minuten, keer de parten halverwege even om.
7. Haal de bakplaat uit de oven en leg de parten kool op een mooie schaal. Hou de citroen even apart.
8. Hak de peterselie fijn.
9. Klop de yoghurt los, knijp de citroenparten erboven uit.
10. Bestrooi alles met de peterselie en eet de kool met een (vega) sateetje of een gebakken visje bijvoorbeeld.

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biodynamische spitskool

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische courgette

Bio Brothers in America, Nederland

biologische zoete bataat

De Woag in Neer, Nederland

biodynamische suikermaïs

De Beersche Hoeve, Nederland

biologische mini Romana

Bio Brassin Zeewolde, Nederland

biologische Satsuma mandarijnen

Eco fruit, Italië

biologische bananen

Permare Organic's, Ecuador