

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

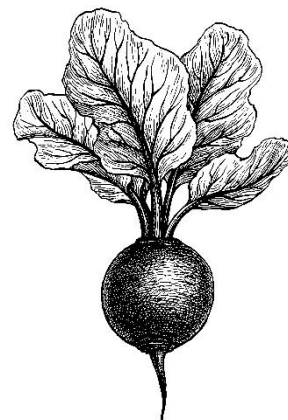
Het brood is ontwikkeld door Odin en Bakkerij Van der Westen, samen met maalterij Zonnespelt en biodynamische boerderij Dames & Heren Vos. “De samenwerking in de keten is bijzonder” zegt Wendy van der Westen. “Graancirkelbrood wordt gebakken met diverse soorten graai van Nederlandse biologisch dynamische 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!



Bietenrisotto

Smeuig, vol van smaak, simpel en voedzaam: deze makkelijke bietenrisotto heeft het allemaal!



Ingrediënten

- 4 (Chioggia)bietjes, ongekookt en ongeschild
- 1 ui of 2 sjalotjes, gesnipperd
- 2 knoflooktenen, gesnipperd
- 300 g risottorijst
- 750 ml rodebietensap
- 500 ml kokend water
- 2 blokjes groentebouillon
- 2 stengels groenselderij
- 150 g feta
- paar takjes dille

Bereidingswijze

1. Kook de bieten gaar in ca. 15 minuten, afhankelijk van de grootte. Laat afkoelen en verwijder de schil. Snij in kleine blokjes.
2. Verhit een scheutje olijfolie in de pan. Fruit de ui en knoflook en bak de rijst mee totdat die glazig is.
3. Voeg al roerend scheutje voor scheutje het bietensap toe.
4. Meng het water met de bouillonblokjes en voeg ook dit langzaam toe. Blijf goed roeren.
5. Proef na 20 minuten of de risotto gaar is. De rijst moet zacht zijn, maar toch nog een bite hebben. Voeg de gesnipperde groenselderij toe voor een frisse crunch en breng op smaak met zout en peper.
6. Schep de risotto op borden en bestrooi met de blokjes biet en verkruimelde feta. Maak af met een scheutje extra vergine olijfolie en wat takjes dille.

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

Bloemkoolsteaks

De zachte smaak van deze flowerpowers is heerlijk met een beetje pesto. En het is zo gemaakt!



Ingrediënten

- 1 bloemkool
- 1 tl gedroogde oregano
- 1 tl gedroogde tijm
- 1 teentje knoflook
- 1 el worcestersaus
- 1 el olijfolie

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Verwijder de bladeren van de bloemkool en snijd het steeltje schoon.
3. Snijd de bloemkool doormidden en vervolgens snijd je van elke helft twee tot drie plakken (afhankelijk van de grootte van de bloemkool).
4. Leg de plakken bloemkool op de ovenplaat bekleed met bakpapier.
5. Vermeng de olijfolie met worcestersaus en breng op smaak met de gedroogde oregano, tijm en een uitgeperst teentje knoflook.
6. Smeer hiermee de bloemkoolplakken in en zet ze dertig minuten in de oven.
7. Als de bloemkool goudbruin is, mag hij uit de oven.
8. Besprenkel de steaks voor het opdienen met pesto en eventueel met verse sprouts. Enjoy!

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

biologische bloemkool

Bio Brass in Zeewolde, Nederland

biologische groenselderij

Bio Brass in Zeewolde, Nederland

biodynamische Chioggia bieten

De Lepelaar in Sint-Maarten, Nederland

biologische rode paprika

BiovanDijk in Schalkwijk, Nederland

biodynamische ronde sjalotten

Bonaventura in 's-Gravendeel, Nederland