Sparen voor €10 korting op 3 luxe notenpasta's van Horizon



Horizon: ook een pionier in biologisch

Horizon Natuurvoeding is in 1978 opgericht door Gaston Smit en is gespecialiseerd in biologische natuurvoeding. De hippietijd, waarin het merk Horizon werd geboren, was volgens Gaston magisch. Vernieuwende ideeën zetten hele groepen mensen in beweging. Gaston wist ook: als hij de wereld wilde verbeteren dan moest hij bij zichzelf beginnen. Bij een Griekse vriend kocht hij witte tahin in en aan de keukentafel van zijn studentenkamer vulde hij eigenhandig potjes af. Zo begon Horizon Natuurvoeding met de verkoop van tahin en groeide het uit tot een onderneming met ongeveer 35 medewerkers, gevestigd in IJsselstein. Horizon produceert en verkoopt volwaardige en natuurlijke voeding, die bijdraagt aan een duurzame samenleving. Er wordt bewust gekozen voor 100 % biologische en plantaardige grondstoffen, zonder kunstmatige toevoegingen en toegevoegde suiker.
Traceerbaarheid (weten waar de grondstoffen vandaan komen) is voor het bedrijf een vanzelfsprekendheid. Ze doen alleen zaken met leveranciers waarbij ze een goed gevoel hebben en die, net als zijzelf, hart hebben voor biologische landbouw. In de praktijk resulteert dat in langjarige samenwerkingen. Deze manier van samenwerken geeft rust aan beide partijen: Horizon kan vertrouwen op de gewenste topkwaliteit en de notenboeren hebben afzetgarantie met een eerlijke verkoopprijs.
In de eigen productielijn wordt alles verwerkt tot noten- en zadenpasta's. Het gebruik van plastic houdt Horizon zo beperkt mogelijk. De notenpasta's zijn afgevuld in glazen potten met tinnen deksels; beide materialen zijn 100% recyclebaar.

Profiteer van een flinke korting!

Vanaf 21 september kun je bij Odin sparen voor €10 korting op een set met 3 luxe notenpasta's van Horizon (let op: deze spaaractie is alleen geldig in de fysieke Odin-winkels). Drie pure notenpasta's van Horizon: romige pecan, volle pistache en zachte amandel. Noten groeien in hun eigen tempo en rijpen op hun eigen moment. Wat je hier proeft, is de oogst op zijn best. 100% noten, zonder toevoegingen. Lekker op brood, door yoghurt, in baksels. Of gewoon zo uit de pot!

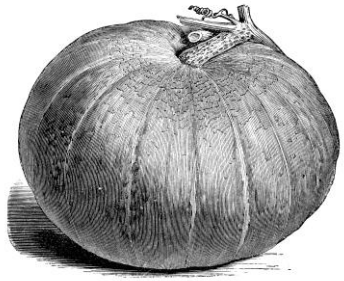
Zo werkt het

- Bij elke €15 aan boodschappen ontvang je een sticker
- Bij 10 stickers krijg je €10 korting op een set met 3 luxe notenpasta's (pecanpasta, pistachepasta en amandelpasta)
- Sparen kan t/m 22 november 2026
- Inleveren kan t/m 6 december 2026
- Zolang de voorraad strekt, op=op
- De prijs per set van 3 notenpasta's is €29,99 en met een volle spaarkaart betaal je maar €19,99. Ledenprijs: €25,49 en €15,49 bij een volle spaarkaart (met korting).

Scan de QR code voor inspirerende recepten met notenpasta

Tajine met pompoen en abrikozen

Verwarmende pompoenstoofschotel met kikkererwten en abrikozen in een kruidige saus. Een kleurig gerecht om te delen met vrienden. Je kunt er nog allerlei andere gerechten bij bedenken om er een uitgebreide maaltijd om te delen van te maken.



Ingrediënten

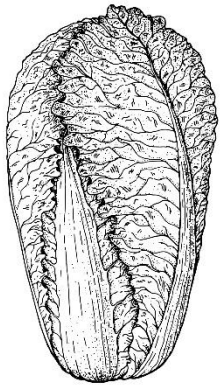
- 1 pompoen
- 2 el olijfolie
- 1 tl komijn, gemalen
- beetje zout en peper
- 2 gele uien
- 2 tenen knoflook
- 1 kleine aubergine
- 200 g cherrytomaten
- 1/2 el ras el hanout
- 300 g gekookte kikkererwten
- 100 g gedroogde abrikozen
- handje witte amandelen
- zout en peper naar smaak
- Handje verse kruiden zoals koriander, peterselie of munt

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Halveer en ontpit de pompoen. Snij de pompoen in smalle parten. Wrijf de parten in met 2 el olie, komijn, zout en peper. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en rooster ze in 30-40 minuten gaar. Keer ze halverwege even om.
2. Snij de uien in halve ringen, de knoflook hak je fijn. Snij de aubergine en de tomaatjes in stukjes.
3. Fruit de uien langzaam in wat olie in een braadpan of de tajine tot ze licht aangekleurd zijn. Voeg de knoflook en de ras el hanout toe en fruit nog even mee met de uien.
4. Doe de cherrytomaten erbij en wat zout en peper.
5. Snij de abrikozen doormidden en voeg die ook toe aan het prutje. Laat ongeveer een half uur stoven.
6. Spoel de kikkererwten even af in een zeef en doe ze bij de rest.
7. Leg de pompoenparten erop en warm alles nog een paar minuten door met het deksel erop. Rooster tot slot de amandelen een paar minuten en strooi die er vlak voor het serveren over. Lekker met pitabroodjes of couscous.

Noedels met Chinese kool en notensaus

Snel wokgerecht met knapperige kool en een simpel notensausje. Voeg er nog wat verse kruiden of kiemen aan toe en evt. geroosterde cashewnoten.



Ingrediënten

- 375 gram tofu
- 3 el sojasaus
- 1 Chinese kool
- 1 rode paprika
- 2 stengels groenselderij
- 1 gele ui
- 1 rode peper
- 3 cm gemberwortel
- 2 el plantaardige olie
- 250 gram (volkoren) noedels

Voor het sausje:

- 3 el notenpasta of pindakaas
- 2 el sojasaus
- 3 el warm water

Bereidingswijze

1. Snij de tofu in plakken van circa 1 cm dik.
2. Leg de plakken tofu tussen een theedoek of keukenpapier. Leg er een snijplank, pan of dik boek op om het vocht eruit te drukken, laat 15 minuten staan. Snij dan in blokjes en meng met 3 el sojasaus of tamari. Laat even intrekken.
3. Snij de Chinese kool, groenselderij en paprika in reepjes. Snipper de ui en snij de rode peper in stukjes. Snij de gember fijn.
4. Verhit een eetlepel plantaardige olie in een wok of hapjespan, voeg de ui, gember en rode peper toe bak 2 minuten.
5. Voeg de tofu toe en roerbak tot de blokjes bruin zijn. Haal de tofu uit de pan en zet even apart.
6. Bereid de noedels volgens de gebruiksaanwijzing op het pak. Giet de noedels af in een vergiet, spoel na met koud water en laat uitlekken
7. Verhit nog een eetlepel olie en roerbak de Chinese kool 7 minuten
8. Voeg de rode paprika en de selderij toe en roerbak tot de groenten gaar zijn
9. Roer in een kommetje de 2 el sojasaus en de notenpasta los met warm water.
10. Giet het soja-notensausje over de roerbakschotel
11. Voeg de noedels en tofu weer toe aan de pan, en warm het geheel door.
12. Serveer met wat zoetzuur en kroepoek.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Odin tas

Deze week in jouw grote groentetas:

biodynamische Chinese kool
De Watertuin in Groeningen, Nederland

biologische groenselderij
Bio Brass in Zeewolde, Nederland

biodynamische oranje pompoen(zaadvast)
De Beersche Hoeve in Oostelbeers, Nederland

biodynamische gele uien (zaadvast)
Gaos in Swifterbant, Nederland

biologische cherry Roma tomaten
Bioandalusi in Rincon de la Victoria, Spanje

Week 45