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

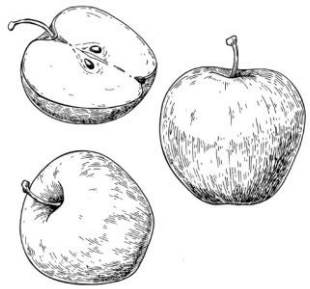
- Bij elke €15 aan boodschappen ontvang je een sticker
- Bij 10 stickers krijg je €10 korting op een set met 3 luxe notenpasta's (pecanpasta, pistachepasta en amandelpasta)
- Sparen kan t/m 22 november 2026
- Inleveren kan t/m 6 december 2026
- Zolang de voorraad strekt, op=op
- De prijs per set van 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

Ovenschotel met appel, gebakken ui en salie

Deze aardappelschotel met appel, gebakken ui en salie is een lekker simpel gerecht waarbij je het grootste deel van de tijd wacht tot de oven z'n werk heeft gedaan. Ideaal dus voor na een drukke dag!

Ingrediënten



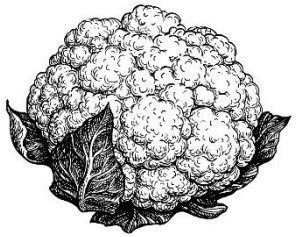
- 1 kg aardappelen
- 3 (liefst roodschillige) appels
- 500 g uien
- paar takjes tijm of 1 el gedroogde
- 1 groentebouillonblokje
- 1 el kerriepoeder
- 150 ml frituurolie
- handje verse salieblaadjes

Bereidingswijze

1. Was of schil de aardappels, maar laat ze heel.
2. Kook de aardappels in 20 minuten gaar. Laat ze een beetje afkoelen en snij dan in dunne plakken.
3. Verwarm de oven voor op 225 ˚C. Vet een ovenschaal van ongeveer 2 liter in met olie.
4. Hak de tijmblaadjes fijn. Snij de uien in ringen en bak met de tijm in boter of olie tot ze mooi goudbruin zijn. Strooi er wat zout, peper en kerriepoeder op en bak dat nog even mee.
5. Was de appels, verwijder het klokhuis en snij ze overdwars in dunne plakken.
6. Kook 300 ml water en los er 1 bouillonblokje in op. Leg laagjes aardappel, ui en appel in de ovenschaal en schenk de bouillon erover.
7. Bak de schotel in het midden van een oven in een half uurtje gaar en bruin.
8. Verhit ondertussen wat olie in een pannetje en frituur de blaadjes salie er een paar seconden in.
9. Laat uitlekken op wat keukenpapier.
10. Strooi de salieblaadjes over de schotel en serveer!

Bloemkool-wortelpeterseliesoep met blauwe kaas en peer

Romige bloemkoolsoep die met de (aard)peren en kaas een zoet-pittig geheel vormt. Voor de finishing touch kun je er nog wat verse nootmuskaat over raspen. Dat geeft een warmkruidig accentje. TIP: bewaar dit recept voor je Kerstdinermenu



Ingrediënten voor 4 pers.

- 1 kleine bloemkool
- 250 g wortelpeterselie
- 30 g boter
- 30 g bloem
- 200 ml witte wijn
- 500 ml groentebouillon (los 2 el bouillonpoeder van LandGoed op in 500 ml kokend water)
- 2 peren
- 130 g blauwschimmelkaas (Bastiaansen)
- 100 ml slagroom
- een handje verse peterselie (fijngehakt)
- zout en peper

Bereidingswijze

1. Snij de roosjes van de bloemkool. De stronk en bladeren kun je voor een ander gerecht bewaren (bijv. roergebakken bloemkoolblad!).
2. Schrap of schil de wortelpeterselie en snij in blokjes.
3. Maak vervolgens de roux: smelt 30 g boter in een pan, roer er 30 g bloem door en laat dat even garen.
4. Blus af met de witte wijn. Roer de roux romig en voeg dan de bouillon toe.
5. Doe hierbij ook de gesneden bloemkool en wortelpeterselie.
6. Snij 2 peren in parten, hou een halve peer apart en doe de rest in de soep samen met 100 g blauwschimmelkaas. Laat ongeveer 20 minuten koken, tot de groente goed gaar is. Pureer de soep met een staafmixer.
7. Roer de slagroom erdoor en proef of er nog zout en peper bij moet.
8. Snij de overgebleven peer in kleine blokjes en doe hetzelfde met de rest van de blauwschimmelkaas.
9. Schep de soep in kommetjes. Leg een hoopje peer en kaasblokjes in de soep en bestrooi met de peterselie.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Odin tas

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biologische bloemkool
Nieuweboer in Pietersbierum, Nederland

biologische paksoi
Bio Brothers in America, Nederland

biodynamische gele uien (zaadvast)
Gaos in Swifterbant, Nederland

biologische wortelpeterselie
Arenosa in Lelystad, Nederland

biologische Doyenne du Comice peren
Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische elstar appels
Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

Week 45