

Odin Bloemendaal opent!

Op 15 november openen we de deuren van onze nieuwe biologische speciaalzaak in Bloemendaal. De winkel aan de Bloemendaalseweg 20 is onze 40e winkel. Op vrijdagmiddag 21 november vindt er een officieel openingsfeestje plaats, met een dj en proeverijen.



Biologische specialiteiten

"Het is een mooie, lichte winkel, met een warme en gezellige sfeer" zegt Barbara Aldering, de bedrijfsleider van de nieuwe winkel. "Fijn ook dat we aan de Bloemendaalseweg zitten, tussen allemaal andere leuke winkels. We gaan een breed assortiment voeren van alle producten die je nodig hebt in de keuken. We zetten wel specifiek in op een ruim aanbod van verse groenten en fruit, een mooie broodafdeling met veel desembroden en mooie lokale producten. Natuurlijk allemaal biologisch en het liefst biodynamisch. We hebben een enthousiast team dat bestaat uit een mix van ervaren collega's uit de winkel in Haarlem en nieuwe mensen. We hebben er zin in!"

Heel blij mee

"Het gaat om een winkelpand van in totaal 286 m2, waar tot voor kort de delicatessenwinkel gevestigd was van Edwin Rutte" aldus Merle Koomans van den Dries, algemeen directeur van Odin. "De familie Rutte had de zaak al 102 jaar, een begrip in Bloemendaal en omgeving. Toen Edwin besloot te stoppen, kregen wij het vertrouwen om het stokje op deze plek over te nemen. We denken dat een Odin-winkel met een mooi aanbod van biologische en biodynamische levensmiddelen heel erg past hier."

Opening 15 november

Op 15 november gaat de winkel open. De eerste 100 klanten die meer dan €25 besteden krijgen een gratis shopper van biologisch katoen. Ook is er een spaaractie voor de bijzondere Sekemhanddoeken van biologisch katoen.

Openingsfeestje op 21 november

Op vrijdag 21 november is er vanaf 15.00 uur een openingsfeestje, met een officieel openingsmoment om 16.30 uur. Er zijn hapjes, drankjes en er is muziek van een dj. Als je deze dag een aankoop van minimaal €10 doet, mag je ook aan het Odin-rad draaien. Je kunt daarmee verschillende prijzen winnen, onder andere heerlijke producten, maar ook een hoofdprijs die we nog even geheim houden :)

Lees het hele artikel op Odin.nl
Of scan de QR-code.



Winterposteleinsalade met gegrilde groenten

De winterpostelein is een luchtige en knapperige tegenhanger voor de gegrilde spruitjes en wortelgewassen. Het geheel is een fijne wintersalade met geroosterde hazelnoten en creamy vegan witte miso-edelgistvlokken dressing met dragon. De dressing is ook erg lekker om bijv. crudités in te dippen of als saus op een broodje met opgebakken paddenstoelen.



Ingrediënten voor 4

- 250 g winterpostelein
- 400 g spruiten
- 200 g aardpeer (topinamboer)
- 200 g mix van wilde wortels
- 4 teentjes knoflook
- 1 rode ui
- peper, zout
- 1 tl venkelzaad
- 100 g hazelnoten
- 1 peer

Ingrediënten voor de dressing

- 2 teentjes knoflook
- 1 el witte shiro miso
- 1 tl Dijon mosterd
- 1 el edelgistvlokken
- 1/2 tl citroenzest
- sap van een halve citroen
- 1 el gedroogde dragon
- scheutje havermelk
- scheutje olijfolie
- peper en zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Snij de kontjes van de spruiten af en snij de wilde wortels en aardpeer in lange smalle repen. Voeg knoflookteentjes en doormidden gesneden ui toe en leg met de andere groente op een bakplaat. Besprenkel met olijfolie, peper, zout en venkelzaden. Zet voor 35 minuten in de oven. Mix tussendoor alles een keer door elkaar zodat alles egaal bruin wordt.
2. Rooster ondertussen de hazelnoten en hak grof.
3. Mix alle ingrediënten voor de dressing in een blender. Voeg eventueel wat zout en peper toe naar smaak.
4. Schil de peer, verwijder het klokhuis en snij hem in blokjes.
5. Doe de winterpostelein in een saladeschaal. Verdeel de spruitjes, aardpeer, wortels, gegrilde knoflook, peer en ui eroverheen. Besprenkel met de dressing, de hazelnoten en eventueel wat edelgistvlokken.

Tip: Je kunt eigenlijk oneindig variëren met de groenten: ook schijven pompoen, venkelpartjes, broccoliroosjes of andere wortelgroenten zoals pastinaak, knolselderij, wortelpeterselie zijn erg lekker om te roosteren.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Broccolisoep met gebakken roosjes

In deze soep gebruik je zowel de roosjes als de hele stronk. No waste, dat is altijd fijn.
De romige soep wordt versierd met de gebakken roosjes.
Lekker bij de lunch of als voorafje. Dit is voor 2 personen.



Ingrediënten

- 200 g broccoli
- 1/2 liter water
- 1 teentje knoflook
- 1 ui
- 1 klontje boter
- 1 scheutje slagroom
- zeezout naar smaak
- 1/2 tl (witte) peper
- een paar takjes verse tijm of een tl gedroogde tijm
- olijfolie
- scheutje tamari of ketjap

Bereidingswijze

1. Schil de stronk van de broccoli met een dunschiller. Snij de stronk tot aan de bloemhoofdjes in vieren en daarna in kleine stukjes totdat de broccoli in roosjes uit elkaar valt. Bewaar stronk en roosjes apart van elkaar.
2. Hak de ui en knoflook fijn en fruit even glazig in de boter.
3. Voeg de broccolistronk, zout en peper en water toe. Kook in ongeveer 15 min goed gaar.
4. Pureer de soep met een roerzeef of staafmixer.
5. Schenk de room eerst even in een soepkom en giet er een soeplepel soep bij om schiften te voorkomen. Even roeren en dan aan de soep toevoegen.
6. Ris de blaadjes van de tijm boven de soep van hun steeltjes. Dat kan goed door je vingers of nagels van boven naar beneden langs de tijm te halen. Of voeg de gedroogde tijm toe.
7. Verwarm de olie en bak de broccoliroosjes kort op een middelhoog vuur. In 2 tot 5 min zijn de roosjes glazig groen en knapperig. Zet het vuur uit en blus de roosjes af met tamari.
8. Schep de soep in kommen of borden en verdeel de roosjes erover.

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groentetas:

biologische broccoli

Goodbio in Bari, Italië

biologische knolvinkel

Goodbio in Bari, Italië

biodynamische flespompoen

Thedingsweert in Kerk Awezaath, Nederland

biologische rode paprika

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biodynamische winterpostelein

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

Week 47