

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.



Bloemkoolpizza met aubergine

Leuk voor de afwisseling en een gezonde variant is deze bloemkoolpizza, die er ook nog eens prachtig uitziet. Zacht van smaak door de roomkaas en aubergine, pittig door wat gesneden chilipeper en bosui op de pizza te strooien. Eet smakelijk!

Ingrediënten voor 1 pizza

- 1 bloemkool
- 75 g geraspte mozzarella (zakje, Bastiaansen)
- snufje zeezout
- 1 tl gedroogde basilicum en oregano
- 1 ei
- 1 aubergine
- 1 el olijfolie
- 1 bosui
- 100 g (vegan) roomkaas
- 50 g Parmezaanse kaas
- 2 stengels bosui
- zout naar smaak
- 1 rode peper, zaadlijst evt. verwijderd



Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 220 °C.
2. Snij de bloemkool ondertussen in roosjes en maal in een keukenmachine tot grove korrels.
3. Leg de bloemkoolkorrels op een ingevette bakplaat en laat 15 minuten in de oven gaar worden. Schep halverwege even om.
4. Haal uit de oven, leg op een theedoek en knijp het vocht er uit.
5. Rasp de Parmezaanse kaas.
6. Meng de bloemkool met de mozzarella, Parmezaanse kaas, oregano en basilicum in een keukenmachine.
7. Voeg het ei toe en meng goed door.
8. Leg bakpapier op een bakplaat en verdeel het mengsel over het bakpapier. Druk het mengsel goed plat.
9. Bak de bodem 10 minuten in de oven.
10. Snij ondertussen de aubergine in hele dunne plakjes.
11. Haal de bloemkoolbodem uit de oven. Besmeer 'm met roomkaas en bedek met plakjes aubergine en besprenkel die met olie. Bak nog 15 minuten in de oven.
12. Haal de pizza eruit en besprenkel met fijngehakte stukjes bosui, wat zout en ringetjes chilipeper naar smaak.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

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 & venkelzaden
- 1 peer
- 100 g hazelnoten

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 haveremelk
- drizzle 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...

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biologische bloemkool

Bio Brass in Zeewolde, Nederland

biologische aubergines

Eco Sur in Almeria, Spanje

biologische komkommer

Eco Sur in Almeria, Spanje

biodynamische winterpostelein

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische concorde peren

De Elshof in Dronten, Nederland

biologische bananen

Latbio in Machala, Ecuador