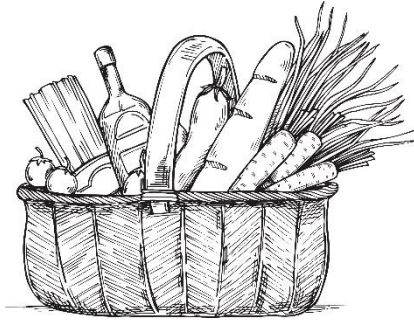


Odin Amsterdam Ruysdaelstraat opent 22 november!

Na vele jaren fijn in het oude pand aan de Ceintuurbaan te hebben gezeten, verhuist de winkel op zaterdag 22 november naar de Ruysdaelstraat. Het pand aan de Ceintuurbaan had te weinig groei of verbouwmogelijkheden.



Stuk groter en uitgebreider assortiment

“De winkel is een stuk groter, maar heeft toch een knusse sfeer” zegt bedrijfsleider Julia Lindenberg. “Er is ook veel kijkruimte en het is heel licht vanwege de vele ramen. Een beetje a-typisch is dat de groenten- en fruitafdeling achterin zit, omdat we voorin niet genoeg ruimte hebben. Ons assortiment wordt veel breder: de bakkerij is bijvoorbeeld een stuk groter waardoor we meer banket kunnen bakken en het droogwarenassortiment wordt misschien wel twee keer zo groot”

“Het team bestaat voor het grootste deel uit de vertrouwde gezichten van de winkel aan de Ceintuurbaan, aangevuld met nieuwe mensen.”

Opening 22 november

Natuurlijk hebben we een paar leuke openingsacties. Behoor jij bijvoorbeeld bij de eerste 100 klanten? Dan krijg je een shopper van 100% biologisch katoen cadeau (bij besteding vanaf 25 euro). Uiteraard zijn er nog meer leuke openingsacties.

Stuk groter en uitgebreider assortiment

De opening vieren we natuurlijk en wel met een openingsfeestje op vrijdag 28 november vanaf 15.00 uur, met een officieel openingsmoment om 16.30 uur. Er zijn hapjes, drankjes en er is een DJ met lekkere muziek. 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 :)

We kijken ernaar uit om jou te ontmoeten aan de Ruysdaelstraat 9-13!
Lees het artikel op Odin.nl of scan de QR-code.



Knolselderij-appelpakketjes met kaas

Dit zijn eigenlijk hartige appelflapjes, maar dan met knolselderij en kaas erbij. Leuk op een borrelplank of bij de lunch.



Ingrediënten voor 6 pakketjes

- 6 plakjes (diepvries)roomboterbladerdeeg, ontdooid
- 100 g rode ui
- 200 g knolselderij
- 2 rode appels
- 1 el appelstroop
- 1 tl zout
- 100 g pittige kaas, in heel kleine blokjes
- 1 ei
- handje sesamzaadjes of gehakte noten

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 185°C.
2. Pel en hak de ui fijn. Snij de knolselderij in heel kleine blokjes (brunoise). Snij de appels ook in kleine blokjes, laat de schil eraan voor de kleur.
3. Verhit wat olie of boter in een koekenpan. Fruit de ui glazig en voeg dan de knolselderij toe. Stoof dit alles een minuut of 15.
4. Roer daarna de appels, het zout en de appelstroop erdoorheen. Laat even doorwarmen, haal van het vuur en laat iets afkoelen. Schep dan de blokjes kaas erdoor.
5. Schep wat van het mengsel in het midden van de plakjes bladerdeeg.
6. Smeer wat water op de hoekjes van de plakjes deeg en vouw ze naar elkaar toe. Knijp ze goed samen.
7. Bestrijk de bladerdeegpakketjes met wat losgeklopt ei en bestrooi met wat sesamzaadjes of gehakte noten.
8. Schuif ze op een bakplaat ongeveer 20 minuten in de oven.
9. Tip: serveer met pruimen-uienchutney of gewoon lekker zo!

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Andijvietaartje

Een lekker, hartig taartje met andijvie.
Helemaal zelf gemaakt, van het deeg tot de vulling.



Ingrediënten

Deeg

- 250 gr bloem
- ¾ tl zout
- 125 gr koude boter
- 1 ei
- 3 el water, ijskoud

Vulling

- 1 kleine krop andijvie, in smalle reepjes gesneden
- 1 ui, gesneden
- 8 gedroogde tomaten, in olijfolie geweekt
- 10 zwarte, ontpitte olijven
- 3 eieren
- 250 g ricotta kaas of kwark
- evt 1/2 dl slagroom
- peper en evt zout
- 2 el geraspte oude (of Parmezaanse) kaas

Bereidingswijze

1. Kneed een stevig deeg van het bloem, boter, ei, zout en koud water.
2. Verpak het deeg in folie en leg het 30 minuten in de koelkast.
3. Vet ondertussen een grote ovenschaal in en verwarm de oven op 200°C.
4. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkvlak.
5. Bekleed de ingevette ovenschaal met het deeg.
6. Prik hier en daar met een vork gaatjes in het deeg.
7. Bak de taartbodem 10 min in de voorverwarmde oven.
8. Meng de ingrediënten voor de vulling, behalve de tomaten, ui, olijven en andijvie, goed door elkaar. Mix of klop dit tot een luchtige romige massa.
9. Stoof de andijvie in een ruime pan tot ze geslonken is en laat ze uitlekken in een vergiet. Druk er zoveel mogelijk kookvocht uit.
10. Snij de tomaten in kleine stukjes.
11. Schep de tomaten met de uitgelekte andijvie en ui door de vulling massa en schep dit op de taartbodem. Verdeel de olijven over de taart.
12. Bak de taart ongeveer 45 min in de oven op 200°C tot het stevig en mooi gekleurd is.

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groentetas:

biodynamische prei

De Watertuin in Groeningen, Nederland

biologische andijvie

Jonicabio in Ginosa, Italië

biodynamische knolselderij

Thedingsweert in Kerk Awezaath, Nederland

biologische cherry Roma tomaten

Eco Sur in Almeria, Spanje

biodynamische mini Romana sla mix

Camposeven in San Pedro del Pinatar, Spanje

Week 48