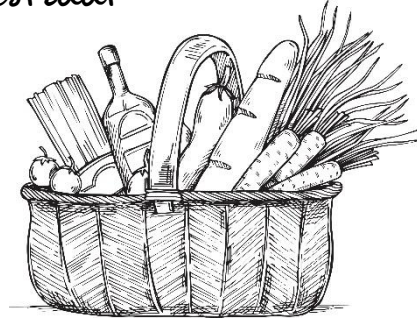


Odin Amsterdam Ruysdaelstraat opent 22 november!

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 atypisch 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.



Broccolisoup 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.

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 havermelk
- 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 groentetas:

biologische broccoli

Jonicabio in Ginosà, Italië

biologische paksoi

Brakel in St. Annaland, Nederland

biologische pastinaak

Arenosà in Lelystad, Nederland

biologische cherry Roma tomaten

Eco Sur in Almería, Spanje

biodynamische winterpostelein

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland