

Goed eten voor iedereen: schenk aan de Voedselbank!

Doe iets liefs voor een ander en doneer aan de Voedselbank, zodat meer mensen het nieuwe jaar met vers en biologisch eten kunnen beginnen!



De feestdagen zijn een tijd van samenzijn, warmte en dankbaarheid. Bij Odin geloven we dat iedereen recht heeft op goed en gezond eten. Helaas is toegang tot voedszaam eten nog lang niet voor iedereen vanzelfsprekend. Daarom hebben we een speciale actie bedacht om samen met jou een verschil te maken! We nodigen je uit om voor de feestdagen iets goeds te doen voor een ander. Door een donatie te doen help je klanten van de Voedselbank aan biologisch en vers voedsel.

Hoe werkt het?

Van 8 t/m 28 december kan je in een Odin-winkel aan de kassa een zelfgekozen bedrag doneren. Of, als je online bestelt, door deze donatie toe te voegen aan je winkelmandje. In het nieuwe jaar wordt het ingezamelde geld van elke winkel overhandigd aan de lokale Voedselbank. De Voedselbank kan daarmee lekkere biologische en vooral verse producten inslaan om vervolgens uit te delen aan hun klanten.

Goed eten voor iedereen

Jouw bijdrage maakt een verschil voor hen die het hard nodig hebben. Samen kunnen we de feestdagen een stukje mooier maken. Jouw steun zorgt ervoor dat mensen die het moeilijk hebben, ook kunnen genieten van voedszaam en biologisch eten!

Lekker Vega

Deze week wilden we in alle tassen de nieuwe Lekker Vega (de wintereditie) stoppen. Helaas zijn er door de drukker niet genoeg magazines aangeleverd. Heel erg jammer, want het leest zo lekker weg en er staan fantastische vega recepten in.

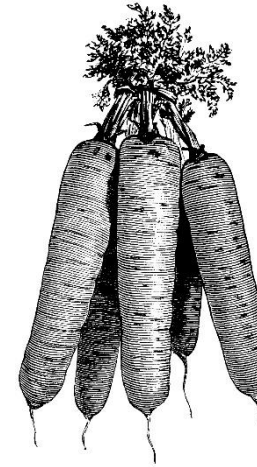
Als je geen magazine in je tas hebt gevonden, kun je hem door de onderstaande QR-code te scannen, toch lezen.

Sorry voor deze misser!



Met sinaasappel en miso geglaceerde wortelgroenten

Hoe maak je van eenvoudige wortelgroente een feestelijk en chique bijgerecht? Zo dus. Tip voor je kerstdiner!



Ingrediënten

- 500 g gemengde wortelgroente, zoals wortel, pastinaak
- en/of wortelpeterselie
- 2 el miso
- 3 el ahornsiroop
- 100 ml sinaasappelsap
- 2 el sesamolie
- zonnebloemolie of frituurolie
- 8 blaadjes verse salie
- handje geroosterde hazelnoten, fijngehakt
- grof zeezout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 C.
2. Maak de groente schoon: schil of schrob ze en snij de kontjes eraf. Snij ze in de lengte in stukken.
3. Klop van de miso, de ahornsiroop, het sinaasappelsap en de sesamolie een sausje.
4. Wentel de wortelgroenten erdoor, leg ze in een ovenschaal en zet die in de oven. Laat ze in een half uurtje goudbruin en gaar worden. Schep ze halverwege een keer om.
5. Ondertussen kun je in een klein steelpannetje een laagje olie verwarmen tot deze heet is en de blaadjes salie daarin kort knapperig frituren. Laat even uitlekken op keukenpapier.
6. Bestrooi de beetgare wortelgroente met een beetje grof zout, de hazelnoten en de blaadjes salie.

Deze en meer inspirerende recepten vind je op Odin.nl

Bloemkool-aardpeersoep 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.



Ingrediënten voor 4-6 personen

- 1 kleine bloemkool
- 250 g aardpeer
- 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 (fijnggehakt)
- 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 aardperen, zorg dat het meeste van de bruine schil eraf is 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 aardpeer.
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.
7. Pureer de soep met een staafmixer.
8. Roer de slagroom erdoor en proef of er nog zout en peper bij moet.
9. Snij de overgebleven peer in kleine blokjes en doe hetzelfde met de rest van de blauwschimmelkaas.
10. Schep de soep in kommetjes. Leg een hoopje peer en kaasblokjes in de soep en bestrooi met de peterselie.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biodynamische bloemkool

Keltivia in Saint-Pol-de-Leon, Frankrijk

biodynamische wilde wortelen

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische cherry Roma tomaten

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische eikenbladsla groen

Biogarden in Bellegarde, Frankrijk

biologische navel sinaasappels

Rio Tinto Citricos in Villalonga, Spanje

biologische granaatappel

Camposeven in San Pedro del Pinatar, Spanje