

Recepten

feestdagen

Panettone

Knollensoep

Gevulde kool

Koffieparfait

en meer!



biologische foodcoop

Odin

Vier het feest

De feestdagen viert ieder op zijn eigen manier. Hou je het klein en maak je alleen onze verwarmende matcha-chocolademelk of pak je uit en ga je voor een uitgebreid feestmaal met romige knollensoep, klassieke coq au vin en koffieparfait als zoete afsluiter? Wat je ook doet, maak er heerlijke en gezellige dagen van!

Namens het hele team van Odin wensen wij jou alvast fijne feestdagen en een prachtig nieuwjaar!

Liefs,
Mirjam, Janneke, Olaf en Claartje



Odin is de grootste biologische foodcoop van Nederland en bestaat sinds 1983. Consumenten kunnen lid worden van de coöperatie en hebben inspraak via de ledenraad. Odin heeft een groothandel en een bezorgdienst. Onze producten worden door winkels en horeca in Nederland en België verkocht. Ook hebben we eigen winkels, een imkerij en een boerderij voor zaadteelt & plantenveredeling. Alles 100% biologisch en het liefst biodynamisch.

Redactie: Marina de Smit (hoofdred.), Janneke Meijer, Mirjam Westerveld en Claartje Salzmann (eindred.).

Vormgeving: Yldau ter Beek en Oscar van den Boezem (Buro Laga).

Recepten: Janneke Meijer en Mirjam Westerveld.

Foto's & illustraties: Olaf Nagtegaal.

Uitgever: Odin. Oplage: 20.000. Voor meer info: Odin.nl, telefoon 0345-575154, e-mail: info@odin.nl.

Deze uitgave is tot stand gekomen zonder advertentiegelden. Het productieproces is gericht op minimale papierverspilling. Ons papier is altijd FSC-gecertificeerd en we vermijden het gebruik van plastics en inpakmateriaal bij het inpakken en verzenden zoveel mogelijk. Alle recepten kun je vinden op Odin.nl.

Aardappel-groentetorentjes

6 porties • Bereidingstijd 1 uur

Ingrediënten

- 2 kg kruimige aardappels
- 1 pompoen, geschild en in blokjes
- 3 rode bieten, geschild en in blokjes
- 3 pastinaken, geschild en in blokjes
- 3 eieren
- 60 g boter

Bereiding

1. Schil de aardappels en snij in stukken. Verdeel over 3 pannetjes.
2. Doe in pan 1 de pompoenblokjes erbij, in pan 2 de rode bieten en in pan 3 de pastinaken.
3. Doe wat water erbij en kook alles gaar in een minuut of 20. Prik erin met een vork om te kijken of het goed gaar is, maar laat het niet té gaar worden.
4. Giet af, laat goed droogstomen en doe er in elk pannetje 1 ei en 20 gram boter bij. Pureer de 3 kleuren afzonderlijk. Kruid ze met wat peper en zout.
5. Verwarm de oven voor op 180°C.
6. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Spuit met een spuitzak met brede kartelmond de 3 kleuren puree in torentjes erop.
7. Bak 20 minuten in de oven. Als de torentjes bruine randjes krijgen zijn ze klaar.

Panettone

1 brood • Bereidingstijd 30 minuten
+ 1 uur oventijd en rijstijd

Ingrediënten

150 ml melk	100 g gedroogde cranberries
4 eieren	50 ml sinaasappelsap of rum
60 g suiker	1 zakje vanillesuiker
1/2 tl zout	rasp van 1 sinaasappel
2 tl gist	rasp van 1 citroen
400 g bloem	50 g gedroogde vijgen, in stukjes
85 g boter, in stukjes	10 blanke amandelen

Bereiding

1. Warm de melk een beetje op en meng in een kom met 3 eieren, suiker, zout en gist. Voeg de bloem toe en meng even goed door. Dek de kom af met een vochtige theedoek en laat 1 uur staan op een warme plek, bijvoorbeeld in een oven waarvan je alleen het lampje aan doet.
2. Voeg de boter toe en kneed het deeg in een minuut of 10 tot een zacht en elastisch deeg. Het kan een beetje plakkerig zijn, dat is niet erg.
3. Week de cranberries 15 minuten in sinaasappelsap of rum, giet af en droog ze een beetje.
4. Voeg de cranberries, vanillesuiker, citrusrasp en vijgen toe aan het deeg. Kneed nog een keer door.
5. Leg het deeg op een ingevet aanrecht of op wat bakpapier en kneed het tot een stevige bal. Leg de bal in een ingevette of met bakpapier beklede bakvorm en laat het afgedekt weer 1 uur rijzen of totdat het verdubbeld is in hoogte. Soms duurt het langer, dat hangt van de omgevingstemperatuur af.
6. Als het broodje goed gerezen is, haal je het uit de oven. Zet even opzij en warm de oven voor op 200°C.
7. Klop een eitje los en kwast de bovenkant van het brood ermee in en verdeel de amandelen erover.
8. Zet de panettone weer in de oven en bak hem af in 1 uur, maar zet na een half uur de oven op 180°C. Zorg dat de bovenkant niet verbrandt, dek evt. af met wat aluminiumfolie. Het brood is gaar als je er op klopt en het hol klinkt.
9. Strooi er voor het serveren nog wat poedersuiker op. Lekker met een dikke laag boter!





Op molenstenen
gemalen tarwebloem
uit biodynamische
teelt van de
Commandeursmolen
uit Mechelen.





Knollensoep met zwarte knoflook

6 porties · Bereidingstijd 45 minuten

Ingrediënten

100 ml olijfolie
 1 bosje peterselie, gesnipperd
 sap van 1/2 citroen
 1 grote ui, gesnipperd
 2 tenen knoflook, geperst
 4 pastinaken, geschild en in blokjes
 400 g aardperen, geschild en in blokjes
 400 g knolselderij, geschild en in blokjes
 1-1 1/2 l groentebouillon
 3 teentjes zwarte knoflook
 klein handje granaatappelpitten

Bereiding

1. Maak eerst de peterselie-olie. Verwarm hiervoor op een laag pitje de olie in een pannetje. Meng de peterselie door de olie en voeg een kneepje citroensap, peper en zout toe. Laat afkoelen.
2. Fruit de ui glazig in wat olie. Voeg de knoflook toe en fruit even mee.
3. Voeg de pastinaak, aardpeer en knolselderij toe. Schenk de bouillon erop totdat alles net onder staat. Laat op zacht vuur even koken tot de groente zacht is geworden. Pureer de soep daarna met een staafmixer.
4. Snij de zwarte knoflook in hele dunne plakjes en versier de soep ermee.
5. Strooi wat granaatappelpitten erover en schenk daar wat sliertjes peterselie-olie omheen.

Eet met 't seizoen!
 De Hollandse
 wintergroenten aardpeer
 en knolselderij zijn
 allebei smaakvol
 en aromatisch.



Gevulde kool met paddenstoelen

6 porties • Bereidingstijd 1 uur en 45 minuten

Ingrediënten

300 g tempeh, in blokjes	1 el gembersiroop
3 el tamari	1 gesnipperd rood
1 savooiekool/groene kool	pepertje, evt. zaadjes
1 ui, gesnipperd	verwijderd
2 tenen knoflook, fijngehakt	sambal naar smaak
350 g paddenstoelen, in stukjes	80 g hazelnoten

Bereiding

1. Doe de tempeh in een kommetje en giet de tamari erover. Laat 10 minuten marineren.
2. Verhit een pan met ruim, licht gezouten water. Blancheer de hele kool ca. 20 minuten. Haal de kool voorzichtig uit de pan en laat ondersteboven uitlekken in een vergiet.
3. Leg de kool op je aanrecht en haal de binnenste bladeren, het hart zeg maar, uit de kool.
4. Verhit wat olie in een grote koekenpan en fruit het uitje met de knoflook erin.
5. Snij het hart van de kool in reepjes en voeg toe. Voeg de paddenstoelen toe en bak totdat het vocht verdampt is. Voeg gembersiroop, pepertje, sambal en tempeh toe en bak even mee.
6. Doe dit mengsel met het overgrote deel van de hazelnoten in een keukenmachine of zet er de staafmixer in en maal even, zodat het fijner wordt en iets plakt. Het hoeft niet helemaal een crème te worden!
7. Begin in het midden de kool te vullen met wat eetlepels van het paddenstoelmengsel. Vouw de blaadjes eromheen naar binnen en schep de vulling tussen de bladeren van de kool. Herhaal dit tot de vulling op is. Druk de bladeren weer goed aan en bind een touwtje om de hele kool om hem dicht te houden.
8. Stoom de kool met de vulling in een klein beetje water in ongeveer 1 uur verder gaar.
9. Haal de kool uit de pan en leg op een mooie schaal. Strooi er nog wat hazelnoten omheen. Snij nu, met een beetje voorzichtigheid en een scherp mes, parten van de kool en serveer.







Coq au vin

4 porties • Bereidingstijd 1 nacht marineren + 1 uur in de oven

Ingrediënten

- 1 broederhaan
- 750 ml rode wijn
- 1 kippenbouillonblokje
- 300 g diepvries bosvruchten
- 2 takje rozemarijn, naaldjes fijngehakt
- 2 takje tijm, blaadjes fijngehakt
- 1 el maïzena

Bereiding

1. Leg de haan 1 nacht in de rode wijn.
2. Haal de volgende dag het haantje uit de wijn, maar gooi de wijn niet weg.
3. Verwarm de oven voor op 180°C.
4. Leg de haan in een braadslede en wrijf in met olijfolie en bestrooi met zout en peper. Bak hem in een uurtje gaar en het vel knapperig. Draai hem halverwege een keer om.
5. Doe de wijn in een sauspan en breng aan de kook. Voeg het kippenbouillonblokje, de rozemarijn en tijm toe. Laat de saus inkoken tot de helft over is.
6. Roer de diepvriesvruchten erdoor en warm even mee.
7. Maak een papje van de maïzena met een beetje water en voeg dat al roerend toe aan de saus. Breng weer aan de kook en blijf roeren tot de saus wat dikker is geworden.
8. Schep de saus rondom het haantje en serveer bijvoorbeeld met de aardappel-groentetorentjes van p. 2-3.

Onze biodynamische pluimveehouders laten naast de leghennen ook de hanen opgroeien. Je vindt onze broederhaantjes in de diepvries.



Borrelkrans met 3 vullingen

9 porties • Bereidingstijd 35 minuten

Ingrediënten

2 rollen bladerdeeg	100 g gerookte zalm
200 g uitgelekte zuurkool	100 g mierikswortel- roomkaas
100 g Reblochon (roodkorstkaas)	roomkaas
100 g verse geitenkaas	paar takjes rozemarijn
3 el vijgenjam	1 eigeel

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Leg de ontdooiden vellen bladerdeeg naast elkaar op een met bakpapier beklede bakplaat en plak ze aan elkaar vast met een beetje water. Snij met een mes de hoeken eraf zodat je één grote ronde vorm krijgt.
3. Druk een kom of ontbijtbordje van 13 cm doorsnee op 'n kop in het midden van de cirkel totdat je een afdruk te zien krijgt. Hierna snij je het middelste gedeelte in 8 puntjes, zodanig dat je vanuit het midden de flapjes punt voor punt naar buiten kunt vouwen, over de afdrukrand en de vulling heen.
4. Beleg $\frac{1}{3}$ van de cirkel met zuurkool en stukjes Reblochon, $\frac{1}{3}$ met verbrokkelde geitenkaas en vijgenjam en $\frac{1}{3}$ met plakjes zalm en lepeltjes mierikswortelroomkaas. Hou daarbij het midden (waar je de punten hebt) en een stukje van de buitenste rand vrij.
5. Vouw de bladerdeegkrans punt voor punt vanuit het midden naar buiten en druk de randen vast met wat water. Bestrijk de krans met losgeklopt eigeel.
6. Bak de krans ca. 20 minuten in het midden van de oven of totdat hij goudbruin is. Leg er voor het serveren wat takjes rozemarijn op.
7. Hij is warm het lekkerst, deze beauty, maar hij kan ook heel goed afgekoeld geserveerd worden.



(Vegan) bladerdeeg is altijd handig om in huis te hebben voor snelle appel-flappen of een borrelkrans!







Tip: lekker met
een stoofpeertje
'on the side'!

Koffieparfait met speculaas

8 porties • Bereidingstijd 30 minuten + 5 uur in de vriezer

Ingrediënten

175 g suiker	50 g chocolade
6 eidooiers	100 g speculaasjes, verkruimeld
150 ml sterke koffie, afgekoeld	handje geroosterde walnoten of pecannoten
600 ml slagroom	
25 g cacaonibs	

Bereiding

1. Klop in een kom met een garde de suiker met de eidooiers schuimig en wit.
2. Giet de koude koffie erbij en 200 ml van de slagroom. Meng goed door elkaar en giet alles in een pannetje.
3. Verwarm de massa tot tegen de kook aan, blijf roeren. Je ziet het mengsel nu langzaam dikker worden. Als het zo dik is als vla, neem je de pan van het vuur.
4. Schenk de vla in een schaal om af te laten koelen.
5. Klop de overgebleven 400 ml slagroom stijf in een andere kom.
6. Spatel de afgekoelde vla en cacaonibs door de slagroom.
7. Bekleed een cakevorm met een ruime hoeveelheid vershoudfolie (als je dit liever niet gebruikt, kan het ook zonder. Het kan dan iets lastiger zijn om de parfait los te krijgen.)
8. Giet het mengsel erin en dek af met het overhangende folie. Zet minimaal 5 uur in de vriezer.
9. Smelt de chocolade au-bain-marie en schenk in een spuitflesje of een kannetje.
10. Stort de parfait op een schaal of plank en strooi speculaas en noten erover. Hou hem eventueel even ondersteboven onder een warme kraan. Pas op dat hij er niet uitvalt!
11. Versier verder met chocolade en speculaas, en zet op tafel. Snij er plakken van.

Caffeïnevrije Arabica bonen. Vrij intense smaak, voor wie houdt van een stevige espresso.



Matcha-chocolademelk

2 porties · Bereidingstijd 10 minuten

Ingrediënten

400 ml melk
200 g witte chocolade, in stukjes
100 g slagroom
2 el matchapoeder
extra witte chocolade ter garnering

Bereiding

1. Warm in een pan de melk met chocolade langzaam op. Laat het niet koken!
2. Klop met een garde of staafmixer de slagroom stijf.
3. Schenk de witte chocolademelk in de glazen tot ze voor 2/3 vol zijn. Klop de matcha in een kommetje met een beetje water schuimig met een vork.
4. Giet het matchamengsel op de melk. Het zal langzaam zakken, net als een latte macchiato.
5. Schep de slagroom erop.
6. Rasp of snij met een dunschiller vlokken van de overgebleven chocoladereep en strooi ze erboven op.

Kijk voor meer inspirerende recepten op [Odin.nl](https://www.odin.nl)

