



# Recepten *feestdagen*

worteltartaar  
gehaktbrood  
amandelkoekjes  
paddenstoelenbourguignon  
en meer...

biologische foodcoop

Odin



## Fijne feestdagen

Maak je feesttafel extra gezellig met deze eenvoudige recepten die een indrukwekkend resultaat geven! Probeer de verrassende wortel-tartaar, een lekker gehaktbrood met Griekse twist, een frisse imposante pavlova met mandarijn en nog veel meer. Eet smakelijk!

Liefs,  
Janneke, Mirjam en Yvet

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 Yvet Dikken (eindred.)  
Vormgeving: Patrick Koeman (Dens Grafische Producties)  
Recepten: Janneke Meijer en Mirjam Westerveld (Odin)  
Foto's: Odin in samenwerking met Cobie den Hollander

Uitgever: Odin. Oplage: 30.000. Voor meer info: [odin.nl](http://odin.nl), telefoon 0345-575154, e-mail: [info@odin.nl](mailto: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](http://odin.nl).

## Geroosterde spruiten

4 porties, bereidingstijd 30 minuten

### Ingrediënten

500 g spruiten  
2 el olijfolie  
1 el ahornsiroop  
1 el balsamicoazijn  
2 tl kaneelpoeder  
50 g gedroogde cranberries  
2 el granaatappelpitjes  
sap en rasp van 1 grote sinaasappel  
zout naar smaak

### Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Week de cranberries 10 minuten in het sinaasappelsap.
3. Maak de spruiten schoon, halveer grote exemplaren.
4. Meng de spruitjes met de cranberries, olijfolie, ahornsiroop, balsamico en kaneel. Spreid uit over een bakplaat. Strooi er wat zout over.
5. Rooster ze in ongeveer 20 minuten beetgaar en lichtbruin. Controleer of de spruiten gaar zijn. Zet ze anders nog een paar minuten in de warme oven. Let op dat ze nog wel bite hebben.
6. Leg de spruiten en cranberries op een schaal. Strooi granaatappelpitten en flink veel sinaasappelpersap over de spruiten en serveer als bijgerecht bij het gehaktbrood of de paddenstoelenbourguignon.





## Pumpkin spice mix

Voldoende voor 1 jampotje

### Ingrediënten

8 el kaneelpoeder  
3 el gemberpoeder  
1 el nootmuskaat (gemalen)  
2 tl kruidnagel (gemalen)  
2 tl piment (gemalen)  
1 el poedersuiker

## Pompoenpannenkoekjes met pumpkin spice kwark

4-6 porties, bereidingstijd 30 minuten

### Ingrediënten

250 g pompoen, ongeschild en in kleine stukjes  
500 ml + 3 el (plantaardige) melk  
250 g speltbloem  
2 eieren  
1 tl kaneelpoeder  
250 g volle kwark  
25 g boter  
1 rode appel  
1 - 2 el pumpkin spice (zie recept pag. 4) of speculaaskruiden  
ahornsiroop of appelstroop  
evt. geroosterde hazel- of walnoten  
een snuf zout

### Bereiding

1. Kook de pompoen 10 minuten tot de blokjes zacht zijn. (of rooster 20 min. in de oven). Giet af en pureer ze samen met de halve liter melk.
2. Voeg dan de eieren toe en roer alles door elkaar.
3. Mix de bloem er samen met de kaneel en het zout door tot je een homogeen beslag hebt.
4. Verhit een scheut olie of een klontje boter in een koekenpan.
5. Bak 3 kleine pannenkoekjes tegelijk. Draai de pannenkoekjes om wanneer het beslag gestold is en bak nog een minuutje. Ga zo door tot het beslag op is.
6. Snij de appel in schijfjes en bak deze in een andere pan zacht in een klontje boter.
7. Meng 1-2 el pumpkin spice door de kwark. Klop het lekker luchtig.
8. Serveer de pannenkoekjes met de pumpkin spice kwark, ahornsiroop of appelstroop, gebakken appel en wat noten.



De kwark van  
**Zuiver Zuivel** wordt  
gemaakt van biodynamische  
melk en krijgt alle tijd om op  
natuurlijke wijze in te dikken.  
Hierdoor ontstaat een pure,  
volle en eiwitrijke kwark.



## Worteltartaar met hartige granola

8 porties, bereidingstijd 50 minuten

### Ingrediënten

4 winterwortelen (800 g)	1 gekookt bietje
1 el olijfolie	50 g quinoa
2 el tomatenketchup	25 g pompoenpitten
3 el (vegan) mayonaise	25 g sesamzaad
4 tl mosterd	1 el tahin
2 tl (vegan) worchestershiresaus	1 el ahornsiroop
1 sjalotje	handje kiemen
50 g kappertjes	zout en peper
3 augurkjes	naar smaak

### Bereiding

1. Voor een extra lekkere smaak rooster je de wortels in de oven. Daarvoor verwarm je de oven voor op 180°C. Schil de wortels en snij er blokjes van. Meng deze in een kom samen met wat olie een klein beetje zout en peper. Leg de blokjes op een met bakpapier beklede ovenplaat en rooster ze 25 minuten. Laat daarna goed afkoelen.
2. Hak de geroosterde wortel samen met het sjalotje, de kappertjes en augurkjes in het hakbakje van je staafmixer of in een keukenmachine fijn, maar stop op tijd. Het moet een grove tartaar blijven.
3. Meng er mosterd, ketchup, worchestershiresaus en 2 el mayo door. Proef! Voeg eventueel nog een beetje extra van één van deze ingrediënten toe.
4. Om de roze mayo te maken pureer je de rode biet met de rest van de mayo. Zitten er nog stukjes in het mengsel? Haal het dan door een zeef.
5. Meng voor de granola de quinoa, pompoenpitten en sesamzaad met tahin, ahornsiroop en zout. Rooster het mengsel in een droge koekenpan, al omscheppend lichtbruin.
6. Gebruik een bakring om mooie cirkeltjes tartaar op de bordjes te maken. Maak af met de bietencrème en kiemen en bestrooi met de hartige granola.



Quinoa, een zaad uit de amarantfamilie, heeft een nootachtige smaak. Oorspronkelijk afkomstig uit Zuid-Amerika, maar deze witte quinoa wordt in Nederland geteeld.





## Grieks gehaktbrood

8 porties, bereidingstijd 60 minuten

### Ingrediënten

- 750 g half-om-half gehakt
- 50 g tomatenpuree
- 1 el olijfolie
- 2 rode uien
- 2 tenen knoflook
- 75 g feta
- 60 g gedroogde tomaten
- 60 g zwarte olijven zonder pit
- 1 el oregano + extra als garnering
- 1 tl zwarte peper

### Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snipper de ui en knoflook fijn en fruit glazig in de olijfolie. Meng deze vervolgens door het gehakt, samen met alle andere ingrediënten. Houd een paar olijven, tomaatjes en wat feta apart.
3. Knead het even goed door. Door de zoutige feta, gedroogde tomaten en olijven hoeft er geen zout meer bij.
4. Schep het in een cakevorm, druk aan en leg er wat plakjes olijf, zongedroogde tomaat en blokjes feta op. Bestrooi het mengsel met wat oregano.
5. Bak het gehaktbrood in ongeveer 50 minuten gaar in de oven.
6. Laat iets afkoelen, strooi of leg er nog wat verse kruiden op en snij er vlak voor het serveren dikke plakken van.



Het vlees van **Naturverbund** is eerlijk vlees. De dieren krijgen de tijd om te leven en om te groeien. Aandacht, vakmanschap en pure ingrediënten staan centraal.



Scan voor een  
vegetarische variant.



# Paddenstoelenbourguignon

4 porties, bereidingstijd 55 minuten

## Ingrediënten

2 sjalotjes	3 el olijfolie
2 stengels groenselderij	4 takjes tijm
1 winterwortel in plakjes van 1-2 cm	70 g tomatenpuree
2 tenen knoflook	100 ml rode wijn
1 laurierblad	200 ml (paddenstoelen) bouillon
600 g gemengde paddenstoelen bijv. shiitakes, kastanjechampignons en oesterzwammen	1 el maïzena
	handje bladpeterselie
	zout en peper naar smaak

## Bereiding

1. Snij de sjalot in halve ringetjes, de groenselderij in kleine boogjes en de wortel in halve plakjes.
2. Hak de knoflook fijn. Borstel de paddenstoelen schoon en scheur of snij ze in stukken. Haal de blaadjes tijm van de takjes en snij fijn.
3. Verhit 2 el olie in een grote braadpan en bak de paddenstoelen kort aan, totdat ze een bruine kleur hebben. Schep uit de pan en zet even opzij.
4. Verhit nog een eetlepel olie in dezelfde pan en fruit daar de sjalot, groenselderij, winterwortel en knoflook in. Na een minuut of 8 voeg je zout en peper, tijm, laurier en tomatenpuree toe. Roer even door en blus dan af met rode wijn en bouillon. Breng het geheel aan de kook en laat het een half uur stoven.
5. Voeg de paddenstoelen toe. Meng de maïzena met een beetje water tot een glad papje en roer het door het mengsel, dan wordt het een gebonden saus. Strooi er tot slot wat gehakte bladpeterselie over.



De Franse kwaliteitswijn van Weijnschenk is verpakt in een statiegeldfles. Breng de fles terug en draag bij aan een betere wereld.



Tip: serveer de bourguignon met een heerlijke knolselderij-witte bonenpuree. Scan de QR-code voor het recept.



## Siciliaanse amandelkoekjes

Ongeveer 20 koekjes, bereidingstijd 25 minuten

### Ingrediënten

200 g amandelmeel  
100 g rietsuiker  
2 eiwitten (60 g)  
1 citroen, rasp  
1 el (sinaasappel) bloesemhoning  
beetje poedersuiker  
ongeveer 20 amandelen of pistachenoten  
een snuf zout

### Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 150°C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Meng het amandelmeel met de rietsuiker, het eiwit, de honing, citroenrasp en het zout en kneed tot een samenhangend deeg. Doe in een spuitzak en spuit er mooie toefjes van of vorm balletjes die je een beetje platdrukt.
3. Doe wat poedersuiker in een zeeffe en bestrooi de toefjes ermee.
4. Leg ze op de bakplaat. Druk er een amandel of pistachenootje in.
5. Bak de koekjes in 15 minuten gaar en laat afkoelen op een rooster.



Dé nummer 1  
poedersuiker, gemaakt  
van **fijngemalen rietsuiker**  
en heerlijk over koekjes,  
pannenkoeken  
en niet te vergeten  
oliebollen!



## Parlova met mandarijn

8-10 porties, bereidingstijd 3 uur en 20 minuten

### Ingrediënten

6 eiwitten  
 300 g witte suiker  
 2 el maïzena  
 1 el citroensap  
 2 el mandarijnenjam  
 200 ml slagroom  
 200 ml mascarpone  
 1 el poedersuiker  
 granaatappelpitjes  
 geroosterde hazelnoten  
 3 - 4 mandarijntjes  
 takjes munt of melisse

### Bereiding

1. Verwarm de oven met boven- en onderwarmte voor op 120°C.
2. Klop in een vetvrije kom de eiwitten met de suiker, het citroensap en de maïzena stijf. Als je de kom op zijn kop kunt houden is het klaar om verder te verwerken.
3. Teken op de achterkant van het bakpapier een cirkel van ongeveer 22 cm (gebruik eventueel een bord of pannendecksel als sjabloon). Leg het bakpapier op een bakplaat.
4. Spuit met behulp van een spuitzak (of schep met een grote lepel of spatel) het eiwit op het bakpapier binnen de getekende cirkel, laat die 2,5 uur drogen in de oven. Laat daarna uitdampen met de ovendeur op een kier.
5. Klop ondertussen de slagroom stijf en meng met de mascarpone en eventueel wat suiker. Schep wat mandarijnenjam in een kannetje en verdun het met een beetje water. Pel de mandarijnen en snij er plakjes van. Hak de hazelnoten grof.
6. Schep de room op de pavlova als die afgekoeld is en verdeel de mandarijnenjam, mandarijnen, granaatappel en hazelnoten erover. Maak de pavlova af met een paar takjes munt.



De eieren van **Allebeï** worden gelegd door Sasso Silver-hennen, die samen met de hanen in een natuurlijke omgeving opgroeien. Het zijn sociale kippen, die veel bewegen en dat is te proeven aan de eieren!







## Feestelijke cocktail

### Ingrediënten

- 1 fles Hygge mandarijn-appel punch
- 1 fles prosecco of bruiswater
- 8 takjes rozemarijn
- 50 g gedroogde cranberries
- 8 kaneelstokjes
- 2 mandarijnen
- honing
- rietsuiker

8-10 personen, bereidingstijd 10 minuten

### Bereiding

1. Maak met de honing en de suiker een mooi randje op het glas en vul hem ongeveer voor de helft met de mandarijn-appelpunch. Vul aan met prosecco of bruiswater voor een alcoholvrije variant.
2. Maak de cocktail af met een plakje mandarijn, kaneelstokje, takje rozemarijn en een paar cranberries.



[Odin.nl/recepten](https://odin.nl/recepten)

Meer lekkere recepten vind je op [Odin.nl](https://odin.nl)

8 718182 795639 >

