

## Het nieuwe Feestdagen Receptenboekje: The Making of...

We, dat zijn Yvet, Cobie, Mirjam en ik, Janneke hebben het boekje vol feestelijke recepten dat je deze week in de tas vindt, weer met veel plezier gemaakt.

Op een zonnige herfstdag richtten we de keuken van Landgoed Thedinghsweert, waar ik woon, in als kook- en fotostudio en gingen we aan de slag.



### Het bedenken

Dit jaar was de wens vanuit de winkels voor het receptenboekje "Met eenvoudige recepten tot echte showstoppers komen". Eigenlijk is dat natuurlijk altijd wat we het liefst willen, haha, maar ik heb toch nog meer mijn best gedaan om zo makkelijk mogelijke recepten te bedenken, met eenvoudige ingrediënten van het seizoen.

Daarnaast worden er tijdens de voorbesprekingen met bijv. groente-inkopers, assortimentsbeheerders of bedrijfsleiders ook producten genoemd die we moeten gebruiken, omdat ze bijv. echt van het seizoen zijn, onbekend zijn, of gewoon eens wat meer aandacht verdienen. Daarmee ga ik dan aan de slag bij het bedenken van de gerechten. Vaak probeer ik dingen uit, maar veel vaker bedenk ik het in mijn hoofd, schrijf wat losse ideeën op en sleutelen Mirjam en ik er ter plekke op de kookdag aan.

### De dag van de fotoshoot

We verzamelen 's ochtends vroeg, beginnen natuurlijk met homemade lekkers bij koffie en thee!

Dan heb ik de dag ervoor de boodschappen al in huis, de benodigde kerstspullen en geschikt servies zijn van zolder gehaald, er zijn groene takken en besjes geplukt... Na koffie en overleg kunnen mijn vaste kookmaatje Mirjam (van Odin Foodcafé Velp) en ik aan de slag. We bereiden dus echt de gerechten op dat moment, maken aantekeningen, proeven heel veel en dan gaan we stylen en fotograferen. Soms maak ik zelf de foto's, maar zoals je ziet, zijn de prachtige foto's dit keer van ex-collega Cobie, die dat zo goed kan!

Yvet, die de eindredactie doet, was er dit keer voor het eerst bij (de mooie handen bij de Siciliaanse koekjes zijn van haar!) en heeft ervoor gezorgd dat het boekje helemaal perfect in elkaar zit.

Dat betekende voor haar veel redigeerwerk, de juiste foto's zoeken, de opmaak bepalen, de logistieke planning maken. Voor mij rest dan nog: 1000 x de recepten nakijken en aanpassen. Vaak moeten ze korter en bondiger, of anders verwoord worden. Dan kan het eindelijk naar de drukker! Als het eerste versgedrukte bundeltje boekjes uiteindelijk binnenkomt is het sowieso al feest! Ook spannend natuurlijk, maar we zijn vooral trots op onszelf! We hebben samen iets moois gemaakt!

Ik wens je veel lees- en kookplezier!  
Liefs, Janneke

Bekijk het boekje hier met de QR code of op [Odin.nl/nieuws](http://Odin.nl/nieuws)

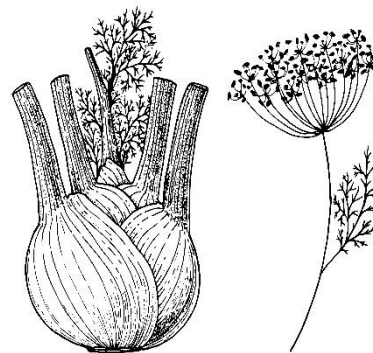


## Geroosterde venkel, biet en linzensalade

Je kunt deze salade lauwwarm serveren. Verwarm dan ook de linzen in wat bouillon of water.

### Ingrediënten

- 1 grote venkelknol of 2 kleintjes
- 4 rode bieten, gekookt
- 2 rode uien
- olijfolie
- 1 tl komijnzaad of- poeder
- versgemalen peper en zeezout
- 1 of 2 sinaasappels
- 80 g dupuis linzen
- 50 g feta of plantaardige variant
- 2 handjes gehakte peterselie
- voor de dressing:
  - 2-3 el vers sinaasappelsap
  - 2 el witte tahin
  - 2 el extra vierge olijfolie
  - 1 el honing of agavesiroer
  - zout & (cayenne)peper



### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snij het kontje van de venkelknol en verwijder de vezelige stelen, halveer de knol en verwijder de harde kern. Snij dan in dunne parten van een ½ cm en snij ook de bieten en de ui in partjes. Verdeel de groenten over een met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel met wat olie en bestrooi met komijn, peper en wat grof zout. Rooster ca. 15 min. in het midden van de oven.
3. Schil ondertussen de sinaasappel dik, dus met het wit. Snij de sinaasappelpartten tussen de vliesjes uit en vang het vocht op.
4. Spoel de linzen af in een zeef en laat goed uitlekken. Snij de feta in blokjes. Meng de ingrediënten voor de dressing door elkaar met wat water om het te verdunnen.
5. Haal de groenten uit de oven en schep om met de linzen en de sinaasappel. Meng de dressing erdoor en verdeel de blokjes feta of erover. Bestrooi met de peterselie

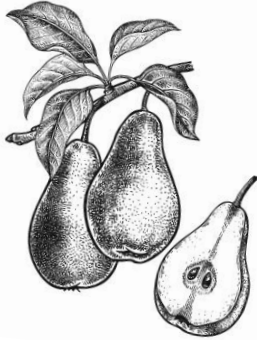
# Plaattaart met peer en paddenstoelen

Herfstsmaken op je bakplaat Deze paddenstoelentaart met schijfjes peer, walnoten en blauwe kaas is een topper op feestjes of gewoon als maaltijd met een salade.

Je kunt ook kant-en-klaar deeg gebruiken natuurlijk. Dan is ie ook nog eens snel klaar.

## Ingrediënten voor de bodem

- 600 g bloem
- 300 g roomboter
- snuf zout
- 2 eieren
- 4 el koud water



## Ingrediënten voor de vulling

- 1 el boter
- 1 prei
- 1 bakje paddenstoelenmix
- 1 bakje eryngii paddenstoelen
- 1 stevige peer
- 1 tl zout
- 1 tl gemalen peper
- 1 el tijmblaadjes, vers
- 1 handje walnoten
- 6 eieren
- 250 ml room
- 150 g blauwe kaas
- 10 salieblaadjes
- 100 ml olie om in te frituren

## Bereidingswijze

1. Meng voor de bodem de bloem, boter, zout, eieren en 4 el water in een mengkom en mix tot het een mooi, samenhangend deeg is. Is het nog wat droog, voeg dan meer water toe. Vorm er een bal van.
2. Verpak het deeg in keukenfolie of een waxdoekje en laat het een half uur rusten in de koelkast (of gebruik kant-en-klaar koelvers quichedeeg).
3. Verwarm de oven voor op 200 °C.
4. Bestrooi je werkblad met wat bloem. Rol het gekoelde deeg uit tot het de grootte van je bakplaat heeft. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Rol het deeg om je deegroller en rol het uit boven je bakplaat. Je kunt het deeg ook direct met de hand uitdrukken op het bakpapier in de vorm, als je dat makkelijker vindt.
5. Prik met een vork wat gaatjes in de bodem en zet het even koud weg, mag ook in de vriezer.
6. Bedek de deegbodem met nog een vel bakpapier en schud er bakbonen of gedroogde bonen in. Bak de bodem nu een half uurtje voor, verwijder de bakbonen en het bakpapier daarna en zet opzij.
7. Snij ondertussen de prei in dunne, schuine ringen.
8. Borstel de paddenstoelen schoon. Halveer champignons en snij de eryngii in dunne plakken. Laat kleine paddenstoelen heel. Bak ze kort in wat hete boter en zet opzij.
9. Schaaf de peer in dunne plakken.
10. Klop eieren, room, kaas, tijm, peper en zout door elkaar. Schenk op de voorgebakken bodem. Verdeel de prei, paddenstoelen peer en walnoten er over. Bak nog 30 minuten in de hete oven.

# Odin

## abonnement

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

*biologische knolvenkel*

Terra Adriatica in Bari, Italië

*biologische courgettes*

Hortifervisa in Nijar, Spanje

*biologische raapstelen*

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

*biologische rode uien*

TVA Organics in Dronten, Nederland

*biologische clementines*

Rio Tinto Citricos in Villalonga, Spanje

*biologische Concorde peren*

Tkalecz in Beesd, Nederland

...deze en meer inspirerende recepten vind je op [Odin.nl](https://odin.nl)

Week 49