

# Odin bij Sustainable Retailer of the Year-Award

"Intrinsiek gemotiveerd" noemde de jury van de verkiezing van de Sustainable Retailer of the Year ons op de avond van de uitreiking. Mooi dat de jury zag dat wij ons iedere dag vanuit onze kern inzetten voor vitale voeding uit een helende landbouw en een eerlijke keten.



## Opsteker voor de bio-sector

De winnaar is Ekoplaza geworden en daarmee feliciteren we hen van harte! De verkiezing was trouwens een mooie opsteker voor de hele biologische sector; met Ekoplaza en Odin die kiezen voor 100% biologisch en Lidl Nederland die zich ook flink inspant op het gebied van duurzaamheid en biologisch.

## Nog meer goed nieuws

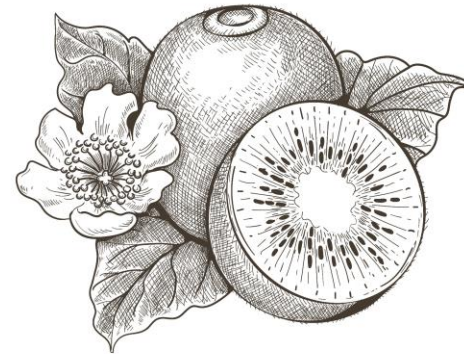
Wij hebben genoten van de mooie gala-avond. Dat wij als eigenwijze en relatief kleine retailorganisatie hiervoor geselecteerd waren, was voor ons al bijzonder. Het was sowieso een bijzondere dag. We werden namelijk ook genomineerd als One2Watch voor de duurzame merkenindex van Synergie en we mochten een bijdrage leveren aan het Impactfest in Den Haag. Over Den Haag gesproken: we konden ook nog eens bekendmaken dat we daar een derde winkel verkrijgen, in de Fahrenheitstraat!

Bekijk ons promofilmpje hier of op [odin.nl/actueel](https://odin.nl/actueel)



# Vegan kiwitaart

Deze suikervrije vegan kiwitaart kun je maken met elk soort (seizoens)fruit dat je maar wilt. Wij gebruikten kiwi's, maar het kan natuurlijk even goed met ander seizoensfruit dat je lekker vindt!



## Ingrediënten

Droge ingrediënten:

- 180 g speltbloem
- 80 g amandemeel
- 1 el bakpoeder (wijnsteen)
- 1/2 tl zeezout
- 90 ml zonnebloemolie
- 90 ml ahornsiroop

Natte ingrediënten:

- 250 ml havermelk
- 100 ml sojaroem
- 80 ml rijststroop
- 3 el amandelpasta
- 1 citroen (rasp en sap)
- snuffje zeezout
- 3 el maïzena
- 3 kiwi's + wat rijststroop en citroen

## Bereidingswijze

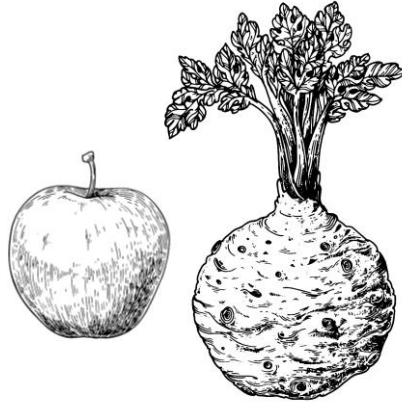
1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Meng de droge ingrediënten en kneed kort tot een mooi deeg.
3. Beleg een ingevette bakvorm met het deeg en zet in de oven, tot het goudbruin kleurt. Ongeveer 30 minuten.
4. Meng de natte ingrediënten in een pannetje en breng al roerend aan de kook. Laat 1 minuut doorkoken en haal dan van het vuur.
5. Laat het mengsel afkoelen en iets opstijven (eventueel in de koelkast).
6. Snij ondertussen de kiwi's in mooie stukjes, meng met wat citroensap en rijststroop.
7. Giet het roommengsel op de bodem en beleg met het fruit.

# Knolselderij-appelpakketjes

Een hartig gebakje. Lekker en mooi als voorgerecht of misschien bij de lunch met een salade?

## Ingrediënten

- 6 plakjes (diepvries)roomboterbladerdeeg, ontdooid
- 100 g rode ui
- 200 g knolselderij
- 2 rode appels
- 1 el appelstroop
- 1 tl zout
- 100 g pittige kaas, in heel kleine blokjes (blauwe kaas is ook heerlijk)
- 1 ei
- handje sesamzaadjes of gehakte noten



## Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 185°C.
2. Pel en hak de ui fijn. Snij de knolselderij in heel kleine blokjes (brunoise). Snij de appels ook in kleine blokjes, laat de schil eraan voor de kleur.
3. Verhit wat olie of boter in een koekenpan. Fruit de ui glazig en voeg dan de knolselderij toe. Stoof dit alles een minuut of 15.
4. Roer daarna de appels, het zout en de appelstroop erdoorheen. Laat even doorwarmen, haal van het vuur en laat iets afkoelen. Schep dan de blokjes kaas erdoor.
5. Schep wat van het mengsel in het midden van de plakjes bladerdeeg.
6. Smeer wat water op de hoekjes van de plakjes deeg en vouw ze naar elkaar toe. Knijp ze goed samen.
7. Bestrijk de bladerdeegpakketjes met wat losgeklopt ei en bestrooi met wat sesamzaadjes of gehakte noten.
8. Schuif ze op een bakplaat en bak ze ongeveer 20 minuten in de oven.
9. Lekker met chutney of uienmarmelade (recepten op [Odin.nl](http://Odin.nl))

# Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine fruittas:

*biologische Santana appels*

Stoker in Biddinghuizen, Nederland

*biologische navel sinaasappels*

Rio Tinto Citricos in Villalonga, Spanje

*biologische Concorde peren*

De Elshof in Dronten, Nederland

*biologische groene kiwi*

Zespri, div. telers in Nieuw Zeeland

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

Week 47