

## 10 april: Biodiner Big Food of de kracht van community?!

Antropia verzorgt dit jaar een aantal biodiners met elk een eigen thema. Odin-directeur Merle Koomans van den Dries vertelt op het diner van 10 april over de kracht van community.



### Food for thought

Het thema van deze avond is: Big food of de kracht van community? Merle Koomans van den Dries, directeur van coöperatie Odin zal vanuit haar achtergrond en organisatie vertellen over hoe je als teler en consument dicht bij elkaar kunt blijven, zodat je weet wat er op je bord komt en er eerlijke prijzen worden betaald. Maar ook over hoe je je gezamenlijk en kleinschaliger kunt organiseren zodat je minder of niet meer afhankelijk bent van de overheersende en machtige voedingsproducenten en -ketens. Steeds vanuit de visie dat zorg voor de aarde ook goed is voor de mens.

Naast food for thought, gaat de avond natuurlijk ook over echt lekker eten. Chefkok Eric van Veluwe zorgt voor een mooi menu.

### Praktische informatie

Datum: donderdag 10 april 2025

Tijd: 18:30-21:00 uur

Kosten: € 45,- p.p. Dit is voor een 3 gangen-diner inclusief welkomstdrankje (exclusief overige dranken)

Scan de QR-code om je aan te melden of kijk op [Odin.nl/activiteiten](https://odin.nl/activiteiten) voor meer informatie.



## Plaattaart met peer en paddenstoelen

Gebruik kant-en-klaar deeg en je avondeten of lunch is binnen no time klaar met deze taart! Lekker met een eenvoudige (winterpostelein)salade met honing-mosterdvinaigrette.



### Ingrediënten

- 1 rol deeg voor hartige taart of bladerdeeg
- 1 el boter
- 1 prei
- 1 bakje kastanjechampignons of andere 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. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Rol het deeg uit op een bakplaat.
3. Prik met een vork wat gaatjes in de bodem en zet 15 minuten koud weg, mag ook in de vriezer.
4. Snij ondertussen de prei in dunne, schuine ringen.
5. Borstel de paddenstoelen schoon. Snij ze in plakjes. Bak ze snel, steeds omscheppend, in wat hete boter bruin en zet opzij.
6. Schaaf de peer in dunne plakken.
7. Haal het deeg uit de koeling. Bedek de deegbodem met 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.
8. Klop eieren, room, kaas, tijm, peper en zout door elkaar. Schenk op de voorgebakken bodem. Verdeel er de prei, paddenstoelen, peer en walnoten over.
9. Bak nog 30 minuten in de hete oven.

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

# Wortelkoekjes met appel en gember

Hartige koekjes met wortel, appel en gember.

## Ingrediënten

- 350 g wortelen
- 1 kleine bloemige aardappel
- 1 appel
- 1/2 el geraspte, verse gemberwortel
- 1 à 2 el vers geknipt bieslook
- 1 el bloem
- 1 ei
- zeezout naar smaak
- vers gemalen peper
- boter
- olijfolie



## Bereidingswijze

1. Was de wortels of schrap ze. Rasp ze op een niet al te fijne rasp.
2. Schil de appel en schil en rasp ook de aardappel. Schep appel- en aardappelrasp door elkaar met de bieslook en de gember.
3. Voeg bloem, zout en peper toe en schep het mengsel nog een keer om.
4. Kluts het ei en roer erdoor.
5. Verhit 1/2 el olijfolie en 1/2 el boter in een koekenpan, op vrij hoog vuur.
6. Laat 1 el wortelbeslag per koekje in het schuimende mengsel glijden. Max 5 pannenkoekjes tegelijk bakken.
7. Druk ze een beetje plat met de bakspaan. Bak ze 3 min per kant.
8. Voeg eventueel nog wat boter en olie aan de pan toe.
9. Laat de pannenkoekjes uitlekken op keukenpapier.

# Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische broccoli

Goodbio in Bari, Italië

biologische paksoi

Van Brakel in St. Annaland, Nederland

biodynamische ongewassen wortelen

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische kastanjechampignons

Nesco in Boekel, Nederland

biologische groene eikenbladsla

Van Brakel in St. Annaland, Nederland

biologische lanelate sinaasappels

Azahar in Valencia, Spanje

biodynamische dubbele kiwi's

Parlapiano in Latina, Italië