

## 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](http://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

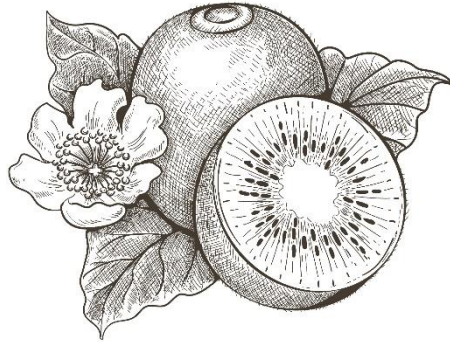
1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Rol het deeg uit op een bakplaat.
3. Prik met een vork wat gaatjes in de bodem en zet 15 minuten koud weg, mag ook in de vriezer.
4. Snij ondertussen de prei in dunne, schuine ringen.
5. Borstel de paddenstoelen schoon. Snij ze in plakjes. Bak ze snel, steeds omscheppend, 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.

## Avocado kiwi shake

Lekkere frisse smoothie om de dag mee te beginnen of na het sporten met wat eiwitpoeder erdoor.

### Ingrediënten

- 2 avocado's
- 1 limoentje
- 6 kiwi's
- 2 selderijstengels
- 4 takjes munt
- handvol radijskiemen
- 200 ml appel-gembersap



### Bereidingswijze

1. Snij de avocado's in grote stukken en pers het sap van het limoentje uit.
2. Snij de kiwi's en selderij grof en ris de muntblaadjes van de takjes.
3. Doe alles in een blender en zet hem op de hoogste stand.
4. Laat een paar minuten draaien totdat alles goed vermengd is.
5. Voeg eventueel naar smaak nog wat extra sap of water toe.
6. Garneer met wat munt en radijskiemen.

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

# Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine fruittas:

biodynamische pinova appels  
Bio Meran in Gargazzone, Italië

biologische navel sinaasappels  
Azahar in Valencia, Spanje

biodynamische conference peren  
Boomgaard ter Linde in Oostkapelle, Nederland

biodynamische dubbele kiwi's  
Parlapiano in Latina, Italië