

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-mosterd vinaigrette.



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

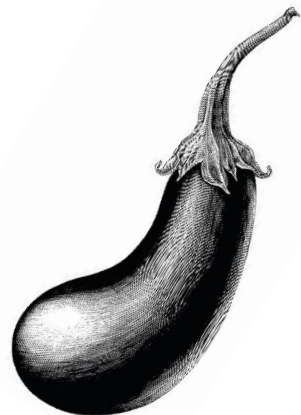
Bereidingswijze

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)

Auberginefritters met citroenaïoli

Deze snelle krokante fritters maken een simpele aubergine net wat meer bijzonder en de frisse citroenaïoli maakt het geheel helemaal af. Serveer de fritters met de aïoli warm als snack of voorgerechtje.



Ingrediënten

Ingrediënten voor de fritters

- 1 aubergine
- 100 g broccoli
- 1 rode ui
- 3 el maiskorrels
- 2 tl Italiaanse kruiden
- 60 g bloem (evt. iets meer)
- zout en peper naar smaak

Ingrediënten voor de aïoli

- 4 el (vegan) mayonaise
- 4 el (plantaardige) yoghurt
- sap van 1/2 citroen
- 1 teentje knoflook
- bieslookbloemetjes

Bereidingswijze

1. Klop de ingrediënten voor de aïoli door elkaar.
2. Snij aubergine, broccoli en ui in kleine blokjes.
3. Bak ze ongeveer 8 minuten, omscheppend in wat olie. Strooi er Italiaanse kruiden over en het gerookte paprikapoeder en bak de blokjes in nog een paar minuten zacht en goudbruin.
4. Doe de groente in een vergiet en laat wat afkoelen.
5. Schep het dan in een kom en strooi er bloem, zout en peper over. Meng alles goed door elkaar tot het plakt en vorm er balletjes, ovaaltjes of schijfjes van.
6. Verhit olie in een koekenpan tot goed heet. Laat de fritters langzaam in de hete olie glijden. Bak de fritters met 5 of 6 tegelijk gaar en goudbruin, totdat ze een krokant korstje hebben. Voorzichtig omdraaien en weer krokant bakken.
7. Laat ze uitlekken op wat keukenpapier.
8. Strooi er wat (bieslook)bloemetjes over.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

biologische broccoli

Goodbio in Bari, Italië

biodynamische ongewassen wortelen

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische aubergine

Bio Andalusi in Malaga, Spanje

biologische kastanjechampignons

Nesco in Boekel, Nederland

biodynamische winterpostelein

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland