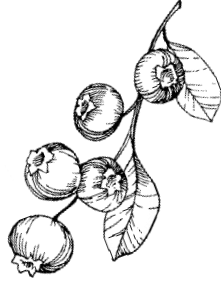


## Albert en Sjoukje nemen blauwe bessenbedrijf Noorderbos (en het merk PureBlu) over.

Edo Biewinga en Maria Buitenkamp, de vorige eigenaren, dragen hun snoeischaar en hun kennis en ervaring over aan Albert Boersen en Sjoukje Botterweck. Bij het inwerken hoort ook snoeien: in de periode van november tot en met maart worden alle 40.000 struiken zorgvuldig gesnoeid en daarmee verjongd. Bessenstruiken kunnen wel honderd jaar worden en steeds weer jonge scheuten met bessen maken.



### Zoektocht opvolging beëindigd

Edo: "We zijn superblij dat we na een zoektocht van vijf jaar zulke fijne jonge opvolgers hebben gevonden. We zijn nu 67 en gaan na de inwerkperiode in 2026 wat hobbyboeren op een nieuwe plek". Maria: "Zij nemen de duurzame bedrijfsvoering én de zorg voor de natuur op het bedrijf over, dat is fantastisch. We vonden ze via de website 'Boer zoekt Boer' van het NAIK, dat is echt een aanrader."

### 'Noorderbos mooi om over te nemen'

Albert is boerenzoon, deed een landbouwopleiding en heeft vijf jaar leiding gegeven aan een door hem opgezette Herenboerderij, waar voedsel wordt geproduceerd direct voor een grote groep consumenten uit de regio, zonder chemie en kunstmest. Albert: "Noorderbos is een heel mooi bedrijf om over te nemen, want hier willen we als landbouw juist naar toe: plantaardig en toekomstbestendig. We willen het contact met de consumenten verder gaan versterken, via sociale media, maar ook door allerlei activiteiten op het bedrijf."

### 'Doorgaan met mooie producten maken'

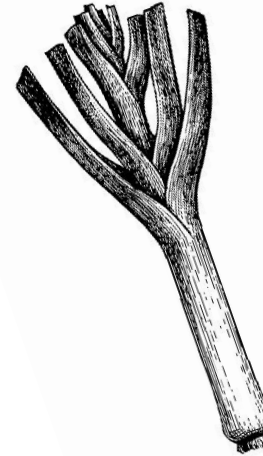
Sjoukje volgde een opleiding industrieel ontwerpen met aandacht voor duurzaamheid. Zij blijft naast de bessen teelt part time werken bij een afdeling van RVO, waar ze ondernemers steunen met overheidsregelingen. Sjoukje: "We willen zeker doorgaan met alle mooie producten die nu in de Odin winkels liggen, zoals de diepvriesbessen en de Bordeauxflessen met sap. Consumenten zullen steeds vaker onze hoofden op de etiketten gaan zien, terwijl we de oude verpakkingen geleidelijk opgebruiken."

Producten van PureBlu bekijken of bestellen?  
Kijk op [odin.nl](http://odin.nl) of scan de code.



## Franse prei met vinaigrette

Met prei kun je echt veel meer dan alleen de simpele preischotel, wat dacht je van deze Franse prei met vinaigrette? Gebruik het malse deel van de prei en combineer het met de frizure vinaigrette en knapperige hazelnoten. Chique maar eenvoudig!



### Ingrediënten

- 3 korte preien
- sap van 1 citroen (of 75 ml witte wijn)
- 2 sjalotjes
- 3 el olijfolie
- 1 el appelazijn
- 1 tl honing
- 1 tl Franse mosterd
- 50 g geroosterde hazelnoten
- frituurolie

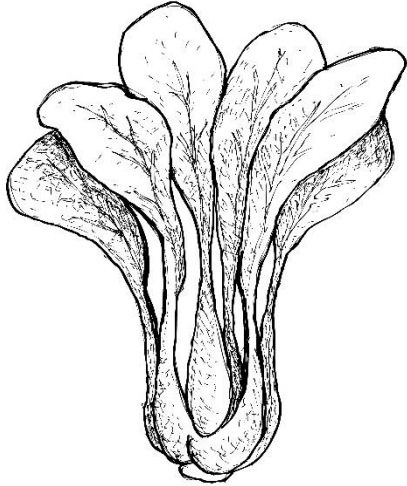
### Bereidingswijze

1. Voor dit gerecht gebruik je alleen het malse witte en lichtgroene gedeelte van de prei. Snij het donkergroene blad eraf, snij de lichte stukken prei kruislings een stukje in aan de bovenkant en was het zand eruit.
2. Breng een grote pan water met wat zout en citroensap (of wijn) aan de kook.
3. Kook de hele preien gaar in zo'n 20 minuten. Laat even uitlekken op keukenpapier.
4. Hak of snij ondertussen de sjalotten heel fijn.
5. Klop een dressing van de olie, azijn, mosterd en honing.
6. Frituur de fijne reepjes preigroen in wat olie goudbruin en knapperig.
7. Leg de prei op een mooi bord of schaal en strooi de ui en de noten erover en de reepjes preigroen. Besprenkel met de dressing.

Tip: van de mooie stukken groen blad kun je nog wat ragfijne sliertjes snijden voor de garnering. Gebruik de rest in een pastasaus of soep!

# Paksoi met champignons

Makkelijk en snel bijgerechtje met paksoi. Lekker met rijst of gierst en een burger.



## Ingrediënten

- 250 g champignons
- 1 struik paksoi
- 2 el olie of boter
- 1 tl kerriepoeder
- zout en peper

## Bereidingswijze

1. Wrijf de champignons schoon met een keukenpapiertje en snij ze in dunne plakjes. Bak ze in wat boter of olie snel goudbruin.
2. Voeg het kerriepoeder toe en bak dat even mee.
3. Was de paksoi, snij in reepjes en voeg toe aan de champignons. Bak nog 5 minuten mee.
4. Voeg zout en peper naar smaak toe.

# Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

*biologische prei*

Puur Origine in Grubbenvorst, Nederland

*biologische knolvenkel*

Jonicabio in Ginosa, Italië

*biologische paksoi*

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

*biologische oerkomkommer*

Eco Sur in Almería, Spanje

*biologische granaatappel*

Jonicabio in Ginosa, Italië

*biologische bananen*

APPBosa in Rio Negro, Peru

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

Week 2