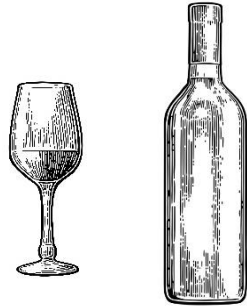


Odin Foodcoop start met bio-wijn in statiegeldfles

Vanaf augustus 2024 kun je bij Odin terecht voor Franse kwaliteitswijnen in statiegeldfles.



*Samen werken aan een betere wereld:
een circulaïr wijnconcept*

Vanaf half augustus 2024 introduceren we 3 soorten biologische Franse kwaliteitswijn. Gebotteld in Nederland in herbruikbare flessen! Na retour worden de flessen grondig gereinigd en opnieuw afgevuld met biologische Merlot, Viognier en Grenache van gecertificeerde wijnboeren. Je bespaart al gauw 60% CO2 uitstoot per fles.

Elke druppel duurzaam

Voortaan belanden je lege wijnflessen dus niet meer in de glasbak en verminderen we samen de ecologische voetafdruk van de wijnproductie. Door te kiezen voor dit duurzame wijnconcept, draag je bij aan een betere wereld terwijl je van een heerlijk wijntje geniet.

Rechtstreeks van de wijnboer

De wijn komt van gecertificeerde wijnboeren in Frankrijk en komt rechtstreeks van de wijngaard naar jouw statiegeldfles! Deze wijn wordt in grote vaten vervoerd en in Nederland afgevuld. Door deze efficiënte manier wordt er ruim 2x zoveel wijn per levering vervoerd dan wijn in dozen op pallets.

Beste nieuwe product 2024

Het concept van wijn in statiegeldfles was op de biologische vakbeurs Biofach van 2024 in Nürnberg winnaar van het beste nieuwe product in de categorie dranken. De fles heeft €0,70 statiegeld en kan alleen worden ingeleverd als het etiket er nog op zit. Ze zijn per 6 verpakt in een goudkleurig statiegeld krat (€2,00). Er wordt dus geen onnodig verpakkingsmateriaal zoals kartonnen dozen en plastic tape verspild!

Meer weten? Laat het ons weten via info@odin.nl.

Onze partner in wine: Tim Weijnschenk

Hier vind je alle wijnen.



Spaghetti met broccoli en citroen

Dit is een lekker pastaatje, hoor! En niet te ingewikkeld, dus net wat je nodig hebt in deze drukke opstartweken zo na de vakantie



Ingrediënten

- 400 g broccoli
- 175 g (boekweit) spaghetti
- 1 à 2 citroenen
- 50 g Parmezaanse kaas
- 1 dl crème fraîche
- vers gemalen peper

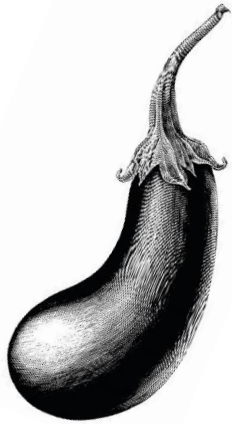
Bereidingswijze

1. Rasp de citroenschil (alleen het geel) op een fijne rasp.
2. Pers de citroenen uit.
3. Snij de broccoli in roosjes en schil de stronk en snij ook in kleine stukjes. Zo hoeft je bijna niets weg te gooien.
4. Stof of stoom de broccoli beetgaar in 5 à 10 minuten.
5. Rasp de kaas ook op de fijne rasp en meng met de crème fraîche, peper en citroensap door de pasta. Voeg naar smaak nog een beetje citroensap toe.
6. Aan tafel kun je eventueel nog wat extra kaas erover raspen.
7. Lekker met een tomatensalade.

TIP: Citroensap dat over blijft kan je gebruiken voor het toetje. Vanillevla wordt bijvoorbeeld heerlijk fris met citroensap. Of meng het sap met appelsap voor een fruitig aperitief.

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
- 1 courgette
- 1 rode ui
- 3 el maiskorrels
- 2 tl Italiaanse kruiden
- 60 g bloem
- 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. Snij de aubergine, courgette en ui in kleine blokjes.
2. 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.
3. Doe de groente in een vergiet en laat wat afkoelen.
4. Schep het groentemengsel in een kom en strooi er bloem, zout en peper over. Meng alles goed door elkaar en vorm er balletjes, ovaaltjes of schijfjes van.
5. Verhit olie in een koekenpan tot goed heet. Bak de fritters met 5 of 6 tegelijk gaar en goudbruin, totdat ze een krokant korstje hebben. Laat uitlekken op wat keukenpapier.
6. Klop de ingrediënten voor de aïoli door elkaar. Strooi er wat eetbare bloemetjes over.

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groentetas:

biologische broccoli

Bruinsma in Sexbierum, Nederland

biologische aubergine

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biodynamische rode bieten

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biodynamische puntpaprika

Frank de Koning in Brielle, Nederland

biologische eikenbladsla

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

Week 36

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