

# Odin genomineerd voor Sustainable retailer of the year-award

Met plezier kunnen we jullie vertellen dat we als Odin genomineerd zijn voor de ABN AMRO Sustainable Retailer of the Year-award. Leuk nieuws, dat we graag met jullie delen. We zijn een van de drie genomineerden. De andere kanshebbers voor deze gerenommeerde prijs zijn LIDL en Ekoplaza.

“Supertrots dat we genomineerd zijn voor deze eervolle prijs” zegt Merle Koomans van den Dries, directeur van Odin. “Dat wij als eigenwijze en relatief kleine retailorganisatie geselecteerd zijn uit een selectie van dertien retailbedrijven, samen met twee anderen, is echt fantastisch. Bij deze trouwens hartelijke felicitaties aan Ekoplaza en LIDL. Een mooie opsteker ook voor de hele biologische sector; met Ekoplaza en Odin die kiezen voor 100% biologisch en LIDL die zich ook flink inspant op het gebied van duurzaamheid en biologisch.”

## Complimenten

“Wat ons betreft is deze nominatie trouwens niet alleen een erkenning voor alle medewerkers van onze 38 winkels, bezorgdienst, groothandel en productie-afdelingen. Het is ook een beloning voor onze boerderij De Beersche Hoeve, waar we gewassen veredelen en zaad vermeerderen voor de biosector. Maar ook voor onze imkerij, waarmee we samen met onze imkers, vrijwilligers en boeren werken aan het versterken van de biodiversiteit op 27 biologische en biodynamische boerderijen. En natuurlijk is het ook een compliment voor al onze partners, leveranciers en afnemers.”

## Reden voor een feestje

“Maar het is misschien nog wel het meest een erkenning voor de ondertussen bijna 20.000 leden die zich als mede-eigenaar van de coöperatie aan ons verbonden hebben, om samen te werken aan een gezonde voeding uit een helende landbouw en een eerlijk economisch systeem. Of we de prijs nou winnen of niet, we vieren de nominatie en steken deze opsteker met plezier in onze zak. Dat geeft energie om lekker door te gaan op het pad dat we al ruim 40 jaar geleden zijn ingeslagen.”

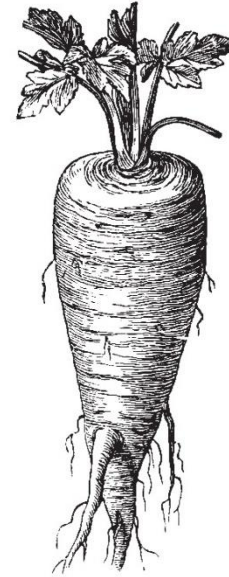
De winnaar van de titel ‘ABN AMRO Sustainable Retailer of the Year’ 2024-2025 wordt bekendgemaakt op 7 november tijdens het ABN AMRO Retailer of the Year Gala.

Voor al het actuele nieuws, kijk op [Odin.nl/actueel](https://odin.nl/actueel) of scan the QR-code



# Paprika-groenselderij ovenschotel

Ovenschotel met veel groente en veel smaak! Goed voor te bereiden om alleen even in de oven te schuiven als je een dag gewerkt hebt. Maak er een frisse tomatensalade bij met olijven en feta. Smullen!



## Ingrediënten

- 3 stengels groenselderij
- 1 rode paprika
- 150 g courgette
- 150 g aubergine
- 250 g (vegetarisch) gehakt
- gemalen zwarte peper
- 2 teentjes knoflook
- 1 ui
- 1/2 el gehakte peterselie
- enkele naaldjes rozemarijn
- 1 el oregano
- 1 tl komijnpoeder
- 2 el tomatenpuree of 1/2 dl gezeefde tomaten
- 2 el bloem
- 1 dl (groenten)bouillon
- 1 ei
- 100 g oude kaas

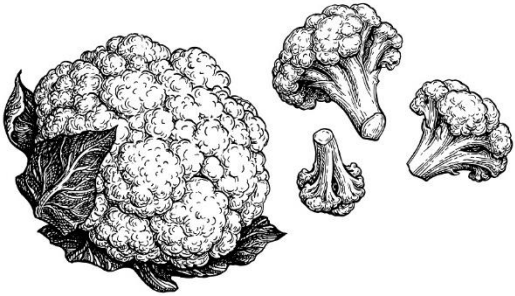
## Bereidingswijze

1. Was de selderij en snij in stukjes.
2. Was de courgette en aubergine en snij in plakken van 1 cm dik.
3. Maak de paprika schoon en snij deze in reepjes.
4. Bak de groenten heel even in weinig olijfolie aan beide kanten.
5. Fruit ui en knoflook in een braadpan en voeg daar het verkruimelde gehakt aan toe. Bak het gehakt goed los. Als het gaat kleuren, zout, peper, peterselie, rozemarijn, oregano, komijn en tomatenpuree of gezeefde tomaten toevoegen en 10 min. onder regelmatig omscheppen zacht laten pruttelen.
6. Leg een laag groente in een ingevette ovenschotel, schep daarop het gehaktmengsel en dek de laag vervolgens af met de rest van de groente.
7. Maak van bloem, bouillon en ei een glad beslag en giet dat over het gerecht. Rasp de kaas erover.
8. Zet de schaal ongeveer een half uur in een voorverwarmde oven op 175°C.

TIP: als je lasagnebladen of andere pasta toevoegt, heb je een iets voedzamere maaltijd

## Pittige bloemkool

Bloemkool anders: nu in een pittig sausje van tomaat en sinaasappel. Lekker bij kabeljauwfilet of een quinoaburger.



### Ingrediënten

- 250 g bloemkoolroosjes
- 1 sinaasappel, sap en geraspte schil
- 250 g tomaten
- 2 dl groentebouillon
- 2 el zoute sojasaus, tamari of shoyu
- 2 el witte wijnazijn
- 2 el olie
- paar druppeltjes tabasco
- mespunt cayennepeper
- peterselie, fijngesneden
- zout

### Bereidingswijze

1. De achterzijde van de tomaten kruiselings insnijden. Dompel ze  $\pm$  1 min onder in kokend water, laat de tomaat schrikken in koud water en verwijder de velletjes.
2. De helft van de tomaten in kleine blokjes snijden en de andere helft in partjes.
3. In een wok de olie verhitten en de bloemkool  $\pm$  5 min al omscheppend bakken.
4. Tomaat stukjes, sojasaus, azijn, sinaasappelsap en -schil toevoegen en  $\pm$  3 min meebakken.
5. Bouillon toevoegen en het gerecht in  $\pm$  10 min beetgaar stoven.
6. Voeg de tomaatpartjes toe en laat het gerecht door en door warm worden.
7. Breng op smaak met tabasco, cayennepeper en zout en strooi de peterselie erover.

# Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groentetas:

*biologische bloemkool*

Bio Brass in Dronten, Nederland

*biologische prei*

Eko de Eerste in Marknesse, Nederland

*biodynamische rode bieten*

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

*biodynamische gele uien*

Gaos in Swifterbant, Nederland

*biologische rode paprika*

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

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

Week 40