

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."

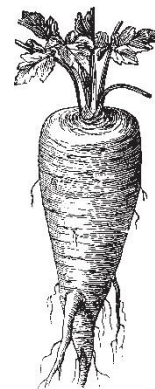
De winnaar van de titel 'ABN AMRO Sustainable Retailer of the Year' 2024-2025 wordt bekendgemaakt op 7 november tijdens het ABN AMRO Retailer of the Year Gala.

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



Steak pie met kastanjes en bier

Een waar hoofdgerecht vol met winterse smaken, zeker leuk om uit te proberen als je nog nooit met kastanjes hebt gekookt. De versiering op de bladerdeegdeksel maakt het feestje compleet! Serveer met de boterbonenpuree of gekleurde stoofpeertjes.



Ingrediënten

- 700 g runderlappen
- 3 rode uien, gesnipperd
- 3 knoflooktenen, gesnipperd
- 1 winterwortel, in dunne halve maantjes
- 1 pastinaak, in blokjes
- 500 g paddenstoelen in stukken
- 3 stelen bleekselderij, in dunne boogjes
- 200 g kastanjes, gepeld
- 2 el bloem
- 2 flesjes donker bier
- takjes rozemarijn en tijm
- 3 laurierbladjes
- 2 rollen bladerdeeg (bijv. van Donaustrudel)
- 1 ei

Bereidingswijze

1. Snij het rundvlees in blokjes van 2 cm en bestrooi met zout en peper.
2. Verhit olie in een braadpan en fruit hierin de ui, knoflook, wortel, pastinaak en bleekselderij een minuut of 7. Voeg de paddenstoelen en kastanjes toe en bak nog 10 minuten.
3. Doe het vlees erbij, bestrooi met bloem en braad een paar minuten mee.
4. Schenk de flesjes bier erover en voeg de rozemarijn, tijm en laurier toe.
5. Zet het vuur laag en laat het stoofpotje in 2 uur met de deksel half op de pan gaar worden.
6. Verwarm de oven daarna voor op 200°C.
7. Schep de runderstoof in een ovenschaal (20x40 cm). Maak de randen van de schaal nat, leg het bladerdeeg over de schaal en druk het bladerdeeg goed aan op de randen. Druk uit het overgebleven bladerdeeg versieringen zoals kerstboompjes. Bevochtig met water en plak op de bladerdeegdeksel. Maak in het midden van het deeg een gaatje met een appelboor of een rond uitsteekvormpje van 2 cm.
8. Kwast het deeg in met het geklopte ei. Als je het ei splitst en alleen de dooier gebruikt, die je met wat water mengt, geeft dat een nog goudbruiner korstje!
9. Zet de schaal in de oven. Na 30 minuten, of tot de korst mooi bruin en glanzend is, kan de schaal eruit en op tafel.

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

Italiaanse quiche met broccoli en gorgonzola

Creëer met broccoli en gorgonzola een quiche met een Italiaanse twist. Extra lekker met zongedroogde tomaten.



Ingrediënten

- 100 g meel
- 1/4 tl zout
- 50 g koude roomboter (en boter voor het invetten van de vorm)
- 1 1/2 tl koud water
- 1/2 ei los geklopt

Voor de vulling:

- 35 g gorgonzola
- 25 g rucola
- 1/4 broccoli
- 100 ml slagroom
- 2 eieren
- handvol walnoten
- 5 zongedroogde tomaten
- 2 1/2 takjes tijm
- klein handje basilicum
- zout en peper

Bereidingswijze

1. Maak een kruimelig deeg van het meel, de boter en het zout.
2. Voeg water en ei toe en maak er een deegbal van.
3. Wikkel in bijenwasdoek en leg een half uur in de koelkast.
4. Verwarm de oven voor op 200 °C.
5. Rol het deeg uit tot een dikte van een halve centimeter.
6. Vet een quiche vorm (24 cm) in met boter en bestuif deze met wat meel.
7. Bekleed de vorm met het deeg en prik wat gaatjes in de bodem. Leg er een vel bakpapier over en vul de vorm met bakbonen en bak het deeg alvast 10 minuten voor.
8. Snij de broccoli in kleine roosjes. Blancheer ze een paar minuten. Laat uitlekken.
9. Klop de eieren los met de slagroom en een flinke snuf zout en peper.
10. Snij de tomaten door de helft en rits de blaadjes van de takjes tijm.
11. Verbreek de gorgonzola.
12. Leg de broccoliroosjes op de bodem, verdeel de gorgonzola en tomaat erover en giet het ei-room mengsel erover. Bewaar een paar walnoten voor over de bovenkant van de taart.
13. Bak in 25-30 minuten af.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

biologische broccoli

Bio Brass in Dronten, Nederland

biologische pastinaak

Arenosa in Lelystad, Nederland

biologische aubergines

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biodynamische gele uien

Gaos in Swifterbant, Nederland

biologische komkommer

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

Week 40