

# Odin bij Sustainable Retailer of the Year-Award

"Intrinsiek gemotiveerd" noemde de jury van de verkiezing van de Sustainable Retailer of the Year ons op de avond van de uitreiking. Mooi dat de jury zag dat wij ons iedere dag vanuit onze kern inzetten voor vitale voeding uit een helende landbouw en een eerlijke keten.



## Opsteker voor de bio-sector

De winnaar is Ekoplaza geworden en daarmee feliciteren we hen van harte! De verkiezing was trouwens een mooie opsteker voor de hele biologische sector; met Ekoplaza en Odin die kiezen voor 100% biologisch en Lidl Nederland die zich ook flink inspant op het gebied van duurzaamheid en biologisch.

## Nog meer goed nieuws

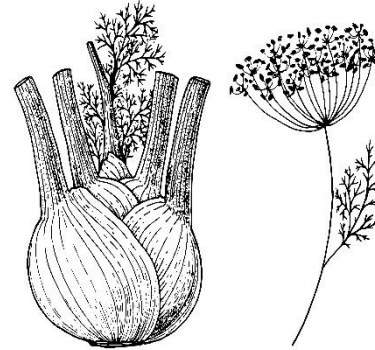
Wij hebben genoten van de mooie gala-avond. Dat wij als eigenwijze en relatief kleine retailorganisatie hiervoor geselecteerd waren, was voor ons al bijzonder. Het was sowieso een bijzondere dag. We werden namelijk ook genomineerd als One2Watch voor de duurzame merkenindex van Synergie en we mochten een bijdrage leveren aan het Impactfest in Den Haag. Over Den Haag gesproken: we konden ook nog eens bekendmaken dat we daar een derde winkel verkrijgen, in de Fahrenheitstraat!

Bekijk ons promofilmpje hier of op [Odin.nl/actueel](https://odin.nl/actueel)



# Geroosterde venkel, biet en linzensalade

Je kunt deze salade lauwwarm serveren. Verwarm dan ook de linzen in wat bouillon of water.



## Ingrediënten

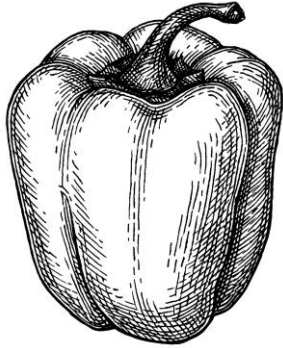
- 1 grote venkelknol of 2 kleintjes
- 4 rode bieten, gekookt
- 2 rode uien
- olijfolie
- 1 tl komijnzaad of- poeder
- versgemalen peper en zeezout
- 1 of 2 sinaasappels
- 80 g dupuis linzen
- 50 g feta of plantaardige variant
- 2 handjes gehakte peterselie
- voor de dressing:
- 2-3 el vers sinaasappelsap
- 2 el witte tahin
- 2 el extra vierge olijfolie
- 1 el honing of agavesiroop
- zout & (cayenne)peper

## Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snij het kontje van de venkelknol en verwijder de vezelige stelen, halveer de knol en verwijder de harde kern. Snij dan in dunne parten van een ½ cm en snij ook de bieten en de ui in partjes. Verdeel de groenten over een met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel met wat olie en bestrooi met komijn, peper en wat grof zout. Rooster ca. 15 min. in het midden van de oven.
3. Schil ondertussen de sinaasappel dik, dus met het wit. Snij de sinaasappelpartten tussen de vliesjes uit en vang het vocht op.
4. Spoel de linzen af in een zeef en laat goed uitlekken. Snij de feta in blokjes. Meng de ingrediënten voor de dressing door elkaar met wat water om het te verdunnen.
5. Haal de groenten uit de oven en schep om met de linzen en de sinaasappel. Meng de dressing erdoor en verdeel de blokjes feta of erover. Bestrooi met de peterselie

## Chili met chocolade

Een snelle chili con of sin carne die door wat chocolade nog lekkerder wordt.



### Ingrediënten

- 1 el olie
- 350 g runder- of vegagehakt
- 2 tenen knoflook, fijnggehakt
- 1 grote ui, in stukjes
- 1 paprika, in stukjes
- 400 g kidneybonen
- 1 blik tomatenblokjes (400 g)
- 1 tl korianderpoeder
- 2 tl komijnpoeder
- 1 tl oregano
- 50 g pure chocolade, in blokjes
- paar takjes koriander
- 4 el zure room of plantaardige yoghurt
- hot pepper-sauce (Tabasco)

### Bereidingswijze

1. Verhit de olie in een braadpan. Bak het gehakt met de knoflook in een paar minuten rul.
2. Voeg de ui en paprika toe en bak even mee tot de uien glazig zijn.
3. Voeg de kidneybonen, tomatenblokjes, oregano, koriander en komijn toe en bak al omscheppend ook mee.
4. Voeg nog 1 glas water toe en breng aan de kook.
5. Stoof de chili een kwartiertje, roer er dan de chocolade door en breng op smaak met de pepersaus en zout en peper.
6. Schep de chili op 4 borden en bestrooi met de koriander. Serveer met zure room en een lekker broodje of rijst.

# Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

*biologische broccoli*

Camposeven in San Pedro Del Pinatar, Spanje

*biodynamische rode bieten*

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

*biologische knolvenkel*

Terra Adriatica in Bari, Italië

*biodynamische rode paprika*

Hortifervisa in Nijar, Spanje

*biodynamische mini Romana sla*

Camposeven in San Pedro del Pinatar, Spanje

*biologische groene kiwi*

Zespri, div. telers, Nieuw Zeeland

*biologische navel sinaasappels*

Rio Tinto Citricos in Valencia, Spanje

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

Week 47