

# 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)



# Chili met chocolade

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



## Ingrediënten

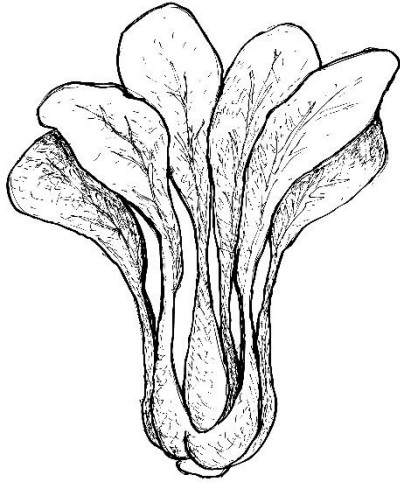
- 1 el olie
- 350 g runder- of vegagehakt
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 grote ui, in stukjes
- 1 paprika, in stukjes
- 400 g kidneybonen
- 1 blik tomatenblokjes (400 g)
- 1 tl korianderpoeder
- 2 tl komijnpoeder
- 1 tl oregano
- 50 g pure chocolade, in blokjes
- paar takjes koriander
- 4 el zure 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.

# Groene curry soep met paksoi

Met dit recept kun je eindeloos variëren. Het is ook lekker om een gekookt ei in partjes toe te voegen of



## Ingrediënten

- 1 paksoi
- 1 prei
- 2 teentjes knoflook
- 1 cm verse gember
- 2 eieren, gekookt
- 300 g kipfilet of tofu
- 1 liter bouillon
- 1 stengel citroengras
- 2 el Thaise groene curry pasta
- blikje kokosmelk
- 225 gr bruine rijstnoedels
- scheutje geroosterde sesamolie
- 1 limoen
- 1 chilipeper
- Thaise basilicum
- sesamzaadjes als topping

## Bereidingswijze

1. Snij de prei in ringen. Snij de paksoi in grove stukken. Snij de knoflook in plakjes. Kook de eieren in 7 minuten hard. Snij kip of tofu in blokjes.
2. Verhit een pan met wat olie en roerbak de prei een minuut of 5, voeg dan de in plakjes gesneden knoflook toe en de gember toe.
3. Bak de biologische kip of tofu even mee.
4. Voeg nu ook de groene curry pasta, een licht gekneusde citroengrassstengel en de kokosmelk toe.
5. Laat paar minuutjes op laag vuur pruttelen. Voeg de bouillon toe.
6. Voeg de noedels toe, kook mee tot ze gaar zijn. Voeg op het laatst de paksoi pas toe. Die moet knapperig blijven.
7. Serveer de soep met scheutje sesamolie, limoensap, sesamzaadjes en eventueel wat verse Thaise basilicum en spicy chilipeper. Enjoy!

# Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

*biologische paarse koolrabi*

Camposeven in San Pedro del Pinatar, Spanje

*biologische paksoi*

Bio Brothers in America, Nederland

*biologische kastanjechampignons*

Nesco in Boekel, Nederland

*biologische rode paprika*

Hortifervisa in Nijar, Spanje

*biologische Santana appels*

Stoker in Biddinghuizen, Nederland

*biologische kiwi*

Zespri, div. telers, Nieuw Zeeland