

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

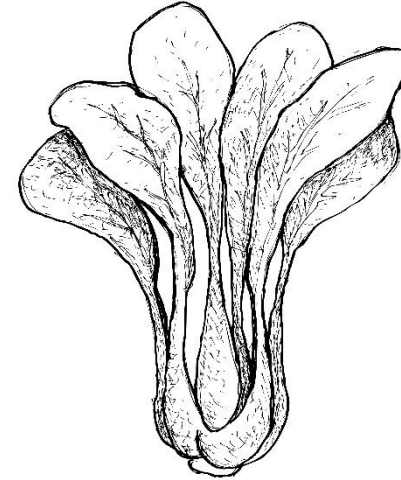
Wij hebben genoten van de mooie gala-avond. Dat wij als eigenwijze en relatief kleine retailorganisatie hiervoor geselecteerd waren, was voor ons al bijzonder. Het was sowieso een bijzondere dag. We werden namelijk ook genomineerd als One2Watch voor de duurzame merkenindex van Synergie en we mochten 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)



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!

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

Knolselderij-appelpakketjes

Een hartig gebakje. Lekker en mooi als voorgerecht of misschien bij de lunch met een salade?

Ingrediënten

- 6 plakjes (diepvries)roomboterbladerdeeg, ontdooid
- 100 g rode ui
- 200 g knolselderij
- 2 rode appels
- 1 el appelstroop
- 1 tl zout
- 100 g pittige kaas, in heel kleine blokjes (blauwe kaas is ook heerlijk)
- 1 ei
- handje sesamzaadjes of gehakte noten



Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 185°C.
2. Pel en hak de ui fijn. Snij de knolselderij in heel kleine blokjes (brunoise). Snij de appels ook in kleine blokjes, laat de schil eraan voor de kleur.
3. Verhit wat olie of boter in een koekenpan. Fruit de ui glazig en voeg dan de knolselderij toe. Stoof dit alles een minuut of 15.
4. Roer daarna de appels, het zout en de appelstroop erdoorheen. Laat even doorwarmen, haal van het vuur en laat iets afkoelen. Schep dan de blokjes kaas erdoor.
5. Schep wat van het mengsel in het midden van de plakjes bladerdeeg.
6. Smeer wat water op de hoekjes van de plakjes deeg en vouw ze naar elkaar toe. Knijp ze goed samen.
7. Bestrijk de bladerdeegpakketjes met wat losgeklopt ei en bestrooi met wat sesamzaadjes of gehakte noten.
8. Schuif ze op een bakplaat en bak ze ongeveer 20 minuten in de oven.
9. Lekker met chutney of uienmarmelade (recepten op Odin.nl)

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

biodynamische spitskool
De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biodynamische knolselderij
Bio Romeo in Ens, Nederland

biologische paksoi
Bio Tuinderij van Brakel in St. Annaland, Nederland

biologische komkommer
Ecosur in Almeria, Spanje

biologische rode uien
TVA Organics in Dronten, Nederland

Week 47