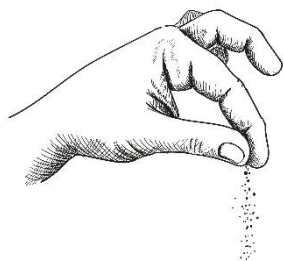


## Het nieuwe Feestdagen Receptenboekje: The Making of...

We, dat zijn Yvet, Cobie, Mirjam en ik, Janneke hebben het boekje vol feestelijke recepten dat je deze week in de tas vindt, weer met veel plezier gemaakt.

Op een zonnige herfstdag richtten we de keuken van Landgoed Thedinghsweert, waar ik woon, in als kook- en fotostudio en gingen we aan de slag.



### Het bedenken

Dit jaar was de wens vanuit de winkels voor het receptenboekje "Met eenvoudige recepten tot echte showstoppers komen". Eigenlijk is dat natuurlijk altijd wat we het liefst willen, haha, maar ik heb toch nog meer mijn best gedaan om zo makkelijk mogelijke recepten te bedenken, met eenvoudige ingrediënten van het seizoen.

Daarnaast worden er tijdens de voorbesprekingen met bijv. groente-inkopers, assortimentsbeheerders of bedrijfsleiders ook producten genoemd die we moeten gebruiken, omdat ze bijv. echt van het seizoen zijn, onbekend zijn, of gewoon eens wat meer aandacht verdienen. Daarmee ga ik dan aan de slag bij het bedenken van de gerechten. Vaak probeer ik dingen uit, maar veel vaker bedenk ik het in mijn hoofd, schrijf wat losse ideeën op en sleutelen Mirjam en ik er ter plekke op de kookdag aan.

### De dag van de fotoshoot

We verzamelen 's ochtends vroeg, beginnen natuurlijk met homemade lekkers bij koffie en thee!

Dan heb ik de dag ervoor de boodschappen al in huis, de benodigde kerstspullen en geschikt servies zijn van zolder gehaald, er zijn groene takken en besjes geplukt...

Na koffie en overleg kunnen mijn vaste kookmaatje Mirjam (van Odin Foodcafé Velp) en ik aan de slag. We bereiden dus echt de gerechten op dat moment, maken aantekeningen, proeven heel veel en dan gaan we stylen en fotograferen. Soms maak ik zelf de foto's, maar zoals je ziet, zijn de prachtige foto's dit keer van ex-collega Cobie, die dat zo goed kan!

Yvet, die de eindredactie doet, was er dit keer voor het eerst bij (de mooie handen bij de Siciliaanse koekjes zijn van haar!) en heeft ervoor gezorgd dat het boekje helemaal perfect in elkaar zit.

Dat betekende voor haar veel redigeerwerk, de juiste foto's zoeken, de opmaak bepalen, de logistieke planning maken. Voor mij rest dan nog: 1000 x de recepten nakijken en aanpassen. Vaak moeten ze korter en bondiger, of anders verwoord worden. Dan kan het eindelijk naar de drukker! Als het eerste versgedrukte bundeltje boekjes uiteindelijk binnenkomt is het sowieso al feest! Ook spannend natuurlijk, maar we zijn vooral trots op onszelf! We hebben samen iets moois gemaakt!

Ik wens je veel lees- en kookplezier!  
Liefs, Janneke

Bekijk het boekje hier met de QR code of op [Odin.nl/nieuws](http://Odin.nl/nieuws)



## Andijvie met champignons en Parmezaanse kaas

Andijvie anders. Met paddenstoelen en kaas maak je eens een ander groentegericht. Lekker met basmatirijst of pasta, maar ook gewoon als bijgerecht.



### Ingrediënten

- 400 g andijvie
- 1 grote ui
- 125 g champignons
- 100 g Parmezaanse kaas
- 2 el zoete ketjap
- vers gemalen peper
- olijfolie
- roomboter

### Bereidingswijze

1. Rasp de kaas op een grove rasp.
2. Wrijf de champignons schoon met een keukenpapiertje en snij in plakjes.
3. Pel de ui, zet op de wortelkant neer en halveer. Snij beide helften met de lijnen van de ui mee in smalle partjes.
4. Fruit de ui glazig in wat olie.
5. Bak de champignons in boter goed bruin, zodat ze een beetje knapperig worden.
6. Snij de bladeren van de andijvie los, was ze en snij ze in smalle reepjes. Voeg met het aanhangend water toe aan de uien.
7. Blus de champignons met ketjap en schep op de andijvie.
8. Maal wat peper erover.
9. Verdeel de kaas erover en laat smelten met een deksel op de pan.

Lekker met pasta of rijst en een wortelsalade.

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

# Koolsalade met druiven en cashewnoten

Fris bijgerecht met sappige druiven en noten.



## Ingrediënten

- 1/2 Chinese kool
- een scheut (walnoot)olie
- 2 el wijnazijn
- 1 el appeldiksap
- versgemalen peper
- 50 g cashewnoten
- handje zoete druiven
- 1 tl dille
- olie om in te bakken

## Bereidingswijze

1. Snij de Chinese kool in dunne reepjes.
2. Klop een dressing van de overige ingrediënten en schep door de salade.
3. Bak de cashewnoten rondom goudbruin in een scheutje olie
4. Halveer de druiven (evt ontpitten) en verdeel met de noten over de salade.

# Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

*biologische Chinese kool*

Puur Origine in Grubbenvorst, Nederland

*biologische andijvie*

Jonicabio in Ginosa, Italië

*biodynamische oranje pompoen*

Maatschap Vos in Kraggenburg, Nederland

*biologische rode paprika*

Hortifervisa in Nijar, Spanje

*biologische avocado Hass*

Jalhuca in Malaga, Spanje