

Odin-winkel Aert van der Goesstraat in Den Haag verwelkomt 1.000e lid

Edwin Drooger, bedrijfsleider en Sophie Zeestraten, klant van de winkel en al langer lid van Odin, mochten onlangs Arjanneke, het 1000e lid van deze Odin-winkel op de Aert van der Goesstraat even in het zonnetje zetten.



'Fijne winkel'

Arjanneke deed al langer boodschappen bij Odin Den Haag en vond het nu tijd om lid te worden. "Het is een fijne winkel, met aardig personeel en een heel mooie groenteafdeling. Zo vind je ze tegenwoordig niet meer." Arjanneke is 57 jaar oud, getrouwd en heeft twee kinderen die studeren. Sophie Zeestraten, schrijfster van het boek Moederziel en zelf al heel lang lid, mocht haar verwelkomen namens de winkel. "Hoe mooi is het dat ik als lid het 1.000e lid welkom mag heten?"

'Blij met 1000e lid'

"Ik ben blij dat ik Arjanneke als lid mag ontvangen" zegt bedrijfsleider Edwin Drooger. "Je bouwt met alle klanten een band op en zeker met leden. Je hoeft trouwens geen lid te zijn om hier boodschappen te doen. Je betaalt dan de reguliere prijs. Leden kunnen tegen een maandelijks bijdrage deelnemen aan het ledenvoordeelsysteem en krijgen ongeveer 15% voordeel. Lid worden loont altijd, want een niet-opgemaakte maanbijdrage ontvang je terug als tegoed op je pasje. Samen met zo'n 20.000 andere Odin-leden draag je als mede-eigenaar van Odin bovendien een extra steentje bij aan de verdere ontwikkeling van een gezonder en eerlijker voedselsysteem!"

100% biologisch en liefst biodynamisch

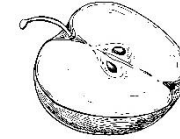
De Odin-winkel aan de Aert van der Goesstraat verkoopt uitsluitend biologische en biodynamische producten. De winkel heeft een versassortiment, maar ook alle andere dagelijkse boodschappen zijn er te krijgen.

Meer informatie over het lidmaatschap en ledenvoordeel?
Kijk op Odin.nl/Doe_mee of scan de QR code.



Venkel-koolrabi-appelsalade

Knapperige salade waar je volop mee kan variëren. Koolrabi, venkel en appel in een mooie combi met dadel en noten. Lekker zo of als bijgerecht. Ook lekker met stukjes kiwi of mandarijn.



Ingrediënten

- 1 kleine venkelknol
- ½ koolrabi
- 1 appel
- 3 Medjoul dadels
- 25 g geraspte kokos
- 50 g yoghurt of kokosstart
- 25 g walnoten
- 50 g druiven
- sap van 1/4 citroen
- beetje zout en peper

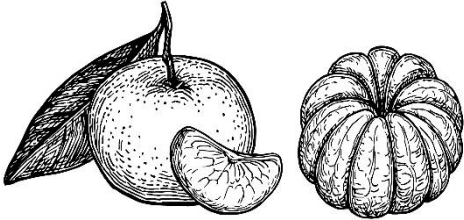
Bereidingswijze

1. Ontdoe de venkel van het groen en hou apart.
2. Snij de koolrabi, appel en venkel in jullienne (in dunne reepjes).
3. Ontpit en snij de dadels in kleine stukjes.
4. Rooster de kokos in een droge koekenpan gelijkmatig goudbruin. Doe in een schaaltje en zet apart.
5. Doe hetzelfde met de walnoten. Rooster in een droge koekenpan en zet apart.
6. Klop een dressing van de yoghurt met het citroensap, wat versgemalen zwarte peper en de helft van de geroosterde kokos.
7. Doe de groente in een mooie schaal.
8. Roer de dressing erdoor en schep de rest van de geroosterde kokos er doorheen. Leg de dadel en appel erop en strooi de noten erover.
9. Tot slot nog wat venkelgroen en de gehalveerde druiven erover strooien. Voeg zout en peper naar smaak toe.

Tip: lekker als bijgerecht bij een pitabroodje met kruidige falafel en sla. De venkel kun je vervangen door fijngesneden kool of selderij. Bospeen en radijs kan er ook prima in reepjes doorheen.

Winterse citrus-cheesecake

Een heerlijke taart voor als je iets te vieren hebt, met de lekkerste biologische clementines. Je kunt natuurlijk variëren met verschillende citrusvruchten.



Ingrediënten

- 250 g speculaasjes
- 50 g boter
- 500 g magere kwark
- 125 ml crème fraîche
- 150 g suiker
- 2 tl kardemompoeder
- 1 tl koekkruiden
- 3 eieren + 1 eidooier
- snufje zout
- 2 mandarijnen

Bereidingswijze

1. Maal de speculaasjes fijn in de keukenmachine of met een deegroller.
2. Verwarm de oven voor op 160 graden Celsius.
3. Smelt de boter in een pannetje en meng het speculaaskruim erdoor. Giet dit mengsel in de bakvorm (24 cm doorsnede) en druk aan. Laat heel goed afkoelen.
4. Klop de kwark los met crème fraîche, eieren, suiker, specerijen en zout. Schep de kwark op de afgekoelde bodem.
5. Pel de mandarijntjes en leg ze in een mooi patroon in de kwark. Zet in de oven en bak de taart in ongeveer 75 minuten stevig en heel licht goudbruin aan de randjes. Als hij klaar is, laat je de taart afkoelen in de oven, met een pollepel tussen de ovendeur. De taart kan nog een beetje 'wiebelig' zijn, maar hij wordt vanzelf stevig als hij is afgekoeld.
6. Haal de taart uit de vorm, zet hem op je mooiste taartschaal en bestrooi met poedersuiker.

Tip: een cheesecake kan gemakkelijk scheuren bij het bakken, dit voorkom je door een (ovenvast) schaaltje water onderin de oven te zetten.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine fruittas:

biologische Maribelle appels
De Elshof in Dronten, Nederland

biologische navel sinaasappels
Rio Tinto Citricos in Villalonga, Spanje

biologische clementines
Rio Tinto Citricos in Villalonga, Spanje

biodynamische dubbele kiwi
Ceglia in Ardea, Italië

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

Week 5