

## 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 1000<sup>e</sup> 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 maandelijkse 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](http://Odin.nl/Doe_mee) of scan de QR code.



## Taart met raapstelen

Lekker hartig taartje met raapsteeltjes, ui en aardappelen. Lekker met een knolselderijslaaije met rozijnen en appel bijvoorbeeld.



### Ingrediënten

- deeg voor groentetaart
- 100 g gezeefd tarwemeel
- 50 g (koude) boter
- 2 el water
- snuf zout
- vulling:
- 250 g raapsteeltjes, in kleine stukken
- 2 aardappelen, in de schil gekookt
- 1 ui, fijngesneden
- 1 ei
- 1 dl zure room
- 50 g gemalen gruyère
- 1 el olijfolie
- zout en peper naar smaak

### Bereidingswijze

1. Deeg: Meel en zout in een kom doen. Snij de koude boter in kleine stukjes en meng die door het deeg. Voeg het water toe en meng alles goed tot een samenhangend deeg. 30 min laten rusten in de koelkast.
2. De bakvorm lichtjes oliën. Bestrooi de deegrol en het werkvlak met meel. Het deeg uitrollen tot een dunne lap (3 mm) en de vorm bekleden. Met een vork gaatjes prikken in de bodem.
3. Verhit de olie en fruit er de ui glazig in. Voeg de raapsteeltjes toe en stoof even mee.
4. De (in de schil gekookte) aardappelen schillen en in schijfjes snijden. Deze schijfjes op het deeg leggen.
5. Klop de eieren los met de room. Schep de raapsteeltjes door het eimengsel scheppen. Goed kruiden met zout en peper. Dit mengsel op de aardappelen leggen. Bestrooien met de kaas.
6. De taart bakken in een voorverwarde oven op 200 graden (1/2 uur).

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

Curry met koolrabi, pompoen en spinazie

Koolrabi en pompoen kun je goed in kruidige stoofpotjes gebruiken. Deze curry is ook nog eens snel klaar. Met rijst of naanbrood is het een volledige maaltijd.



### Ingrediënten

- 2 el olie
- 1 rode ui
- 2 tenen knoflook
- ½ pompoen
- 1 koolrabi
- 1 rode paprika
- 3 el gele currypasta
- 1 flinke hand spinazie
- 1 blik (400 g) gehakte tomaten
- 1 blik (400 gram) kikkererwten
- 200 ml kokosmelk
- 50 gram gedroogde abrikozen
- een handje korianderblaadjes
- zout en peper naar smaak
- klein handje gebrande cashewnoten

### Bereidingswijze

1. Pel en snipper de ui en de teentjes knoflook.
2. Verwijder de pitten en evt. de schil van de pompoen en snij in blokjes. Schil en snij de koolrabi in blokjes.
3. Snij de paprika in stukjes.
4. Spoel de kikkererwten af in een zeef.
5. Fruit ui en knoflook glazig in de olie. Voeg de pompoen, koolrabi en paprika toe. Schep de lepels currypasta erop.
6. Bak even, al omscheppend, tot de currypasta goed verdeeld is over de groenten. Voeg dan tomaten en kokosmelk toe en een groentebouillonblokje.
7. Smoor alles in een half uurtje gaar en voeg dan de in stukjes gesneden abrikozen en de kikkererwten toe.
8. Warm alles nog even goed door.
9. Serveer met gekookte rijst of naan en wat komkommerzoetzuur.
10. Garneer met koriander en cashewnoten.

# Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

*biologische oranje pompoen*

Bio Brothers in America, Nederland

*biologische paarse koolrabi*

Camposeven in San Pedro del Pinatar, Spanje

*biodynamische knolselderij*

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

*biodynamische gele uien*

Gaas in Swifterbant, Nederland

*biologische raapstelen*

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland