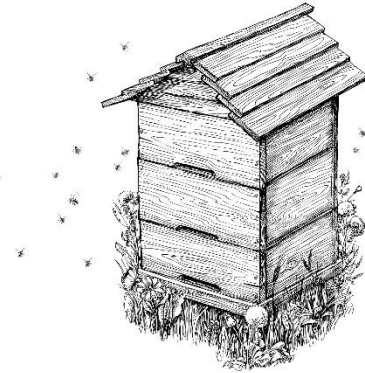


Winteravondgesprekken

Wegens het grote succes van vorig jaar organiseren we ook dit jaar weer die fijne winteravondgesprekken. We gaan graag met elkaar in gesprek over de uitdagingen en kansen binnen de biodynamische landbouw. We zien uit naar je komst!



Wat is een winteravondgesprek?

Een gelegenheid voor boeren, imkers, klanten, leden en andere geïnteresseerden om in een informele setting met elkaar in gesprek te gaan over de uitdagingen en kansen binnen de biodynamische landbouw.

Teun Luijten (Odin-boerderij De Beersche Hoeve) of Monique Schieman (BD-boerderij de Zonneboog), praten je samen met Jos Willemse en Bas Strijker (Odin-imkerij) bij over de uitdagingen in de biodynamische landbouw in relatie tot de biodiversiteit en de bijen. In een korte inleiding delen zij hun ervaringen en inzichten over hoe de zorg voor bijen en biodiversiteit onlosmakelijk verbonden is met biodynamisch boeren. Na deze inleiding gaan we graag met jou in gesprek. Jouw vragen, ideeën en ervaringen zijn van grote waarde. We moedigen iedereen aan om actief deel te nemen en met ons na te denken over de rol van bijen en biodiversiteit in biodynamische landbouw.

Wees welkom en meld je gelijk aan!

We zien er naar uit om met elkaar in gesprek te gaan. Meld je gratis aan op odin.nl/doe-mee/winteravondgesprek of scan de QR-code hieronder.

Je kunt je voor deze avonden nog aanmelden:

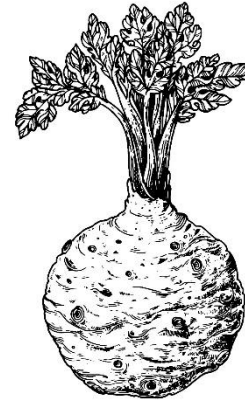
26 februari: Odin Foodcafé Eindhoven
5 maart: Odin Den Haag Bankastraat
12 maart: Odin Foodcafé Almere
18 maart: Odin Zwolle

Let op, er zijn een beperkt aantal plekken beschikbaar!



Ovenschotel met knolselderij, appel en linzen

Met knolselderij en linzen maak je een winters ovenschoteltje met een fris accentje van appel.



Ingrediënten

- 1/2 knolselderij
- 400 g aardappelen
- 1 klontje boter
- beetje nootmuskaat
- 1 el olijfolie
- 2 uien
- 1 grote appel
- peper en zout
- 200 g gekookte bruine linzen
- 1 beschuit

Bereidingswijze

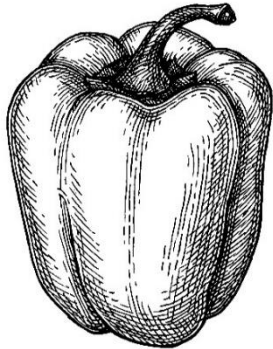
1. Schil de knolselderij en de aardappelen en snij ze in stukjes.
2. Kook ze samen in een beetje water met zout totdat ze zacht zijn.
3. Bak ondertussen de gesneden uien met het karwijzaad in wat olie, meng met de gekookte linzen en kruid dit naar smaak met zout en peper.
4. Schil de appels, snij ze in schijfjes.
5. Leg in een ingevette ovenschaal het linzen-ui-mengsel op de bodem.
6. Bedek deze laag met schijfjes appel.
7. Giet de aardappel- en knolselderijstukjes af, pureer met een klontje boter en nootmuskaat en zout naar smaak. Schep de puree op de appelschijfjes. Verkrummel beschuit over de puree en zet de schotel ongeveer een half uur in een voorverwarmde oven op 200°C.

Variatie (snel en gemakkelijk):

Meng de knolselderij-aardappelpuree met de in olie gebakken overige ingrediënten en serveer direct!

Spread van paprika en noten

Lekker pikante spread van geroosterde paprika's en kruidige noten. Voor op je geroosterde desembammetje of om groentesticks in te dippen. Maak het zelf zo pittig als je wilt.



Ingrediënten

- 3 rode paprika's
- 75 g gemengde noten
- 1 tl komijnzaad
- 1 snufje zout
- 1 mespuntje cayennepeper
- ½ citroen
- basilicum of koriander voor de garnering

Bereidingswijze

1. Rooster de paprika's in een hete oven (220°C) totdat het vel bijna zwart wordt.
2. Haal de paprika's uit de oven, laat ze even afkoelen in een kom met plasticfolie afgedekt en verwijder dan de velletjes en de zaadjes.
3. Rooster de noten met het komijnzaad en een snufje zout in een droge koekenpan, totdat het gaat geuren.
4. Snij de paprika in stukken, doe ze in een keukenmachine met de noten, het sap van een halve citroen en maal tot een dikke spread.
5. Garneer met wat blaadjes basilicum of koriander.

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

Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groentetas:

biologische prei

Puur Origine in Grubbenvorst, Nederland

biologische courgette

Hortifervisa in Almeria, Spanje

biodynamische knolselderij

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biologische kastanjechampignons

Nesco in Boekel, Nederland

biologische rode paprika

Hortifervisa in Almeria, Spanje

Week 8