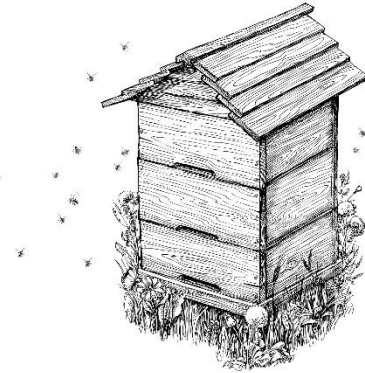


## Winteravondgesprekken

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](http://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!

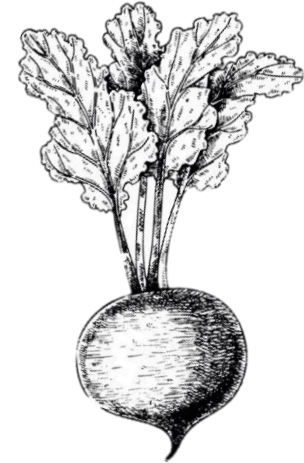


## Bieten tarte tatin met geitenkaas

Deze omgekeerde bietentaart zet je met kant-en-klaar deeg in een mum van tijd op tafel! De prachtige rode kleur zorgt ervoor dat dit taartje een plaatje is, maar bovenal is ie natuurlijk erg lekker.

### Ingrediënten

- 700 g bieten
- 2 uien
- 1 el venkelzaad
- 2 el balsamico
- 3 el honing
- 100 g zachte geitenkaas
- 1 rol deeg voor hartige taart



### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Kook de bieten in 20-30 minuten gaar.
3. Snij ondertussen de ui in kleine stukjes en zet apart.
4. Neem een ovenvaste braadpan en rooster de venkelzaadjes in 2 minuten goudbruin. Haal uit de pan en zet apart.
5. Verhit wat olie in dezelfde pan. Fruit de uistukjes aan tot ze glazig zijn.
6. Voeg de venkelzaadjes, balsamico en honing toe en laat dit inkoken tot een stroperig geheel. Hier gaan we straks de plakjes bieten op leggen.
7. Koel de gare bieten iets af met koud water en verwijder de schil.
8. Snij de bieten in plakken van 5 mm. Bedek het stroopje in de pan met de plakjes bieten.
9. Verkruiemel 50 g geitenkaas over de bietjes.
10. Voeg een tweede laag bieten toe en verkruiemel nogmaals 50 g geitenkaas hierover.
11. Bedek de bieten met het deeg en prik met een vork of mes wat gaatjes in het deeg.
12. Plaats de pan in de oven en bak in 25-30 minuten goudbruin in de oven.
13. Haal uit de oven en keer de bieten tarte tatin voorzichtig om.

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

# Frittata met groene kool en pompoen

Makkelijke maaltijdfrittata met groene kool, venkel en champignons.  
Lekker met een frisse salade erbij, met komkommer bijvoorbeeld!



## Ingrediënten

- 150 g pompoen, in blokjes
- 4 el olie kokos, olijf of Remeker ghee naar keuze
- 1 rode ui, in ringen
- 150 g gesneden groene kool
- ½ venkelknol, fijngesneden
- 125 g champignons
- 0,5 el fijngesneden verse salie of 1 tl gedroogde
- 3 el room van koe, soja of andere oorsprong
- 6 eieren
- 50 g geraspte belegen kaas (Remeker bijvoorbeeld)

## Bereidingswijze

1. Bak en stoof de pompoenblokjes gaar in 10 minuutjes. Zet weg en verhit weer wat olie in een pan.
2. Fruit de ui en de paddenstoelen totdat alles lichtbruin is en alle vocht verdampt is.
3. Voeg de kool en venkel toe, bak mee totdat het zacht is.
4. Klop de eieren los in een grote kom en meng alles, dus ook de room, de salie en de kaas. Laat even staan.
5. Verhit nog wat olie in een ovenvaste pan en giet de kom erin leeg. Verdeel de ingrediënten goed over de bodem. Bak de frittata zachtjes, totdat de bovenkant begint te stollen, ongeveer 8 minuten.
6. Zet de pan tot slot nog 10 minuten in de oven totdat de bovenkant ook gaar is. Je kunt de frittata ook in een ovenschaal of quichevorm in de oven bakken. Doe dit dan 25 minuten op 180°C. Lekker met een frisse salade.

# Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groentetas:

*biodynamische groene kool*  
Gaos in Swifterbant, Nederland

*biologische knolvenkel*  
Goodbio in Bari, Italië

*biodynamische rode bieten*  
Gaos in Swifterbant, Nederland

*biologische mini Romaanse sla*  
Camposeven in San Pedro del Pinatar, Spanje

*biologische cherry Roma-tomaten*  
Eco Sur in Malaga, Spanje