

## Medewerkers met een missie



**Van zaadvaste witlof tot biodynamische appels: alle versproducten die je in de winkels en op [Odin.nl](http://Odin.nl) vindt zijn geselecteerd door onze inkoopafdeling. In dit artikel spreken we met inkopers Abdi en José over aan welke eisen producten moeten voldoen en waar extra op wordt gelet.**

*100% biologisch, het liefst biodynamisch*

Abdi: "Als wij producten inkopen kijken we naar meerdere aspecten. De belangrijkste is de kwaliteit. Daarnaast proberen we zoveel mogelijk Demeter-producten in ons assortiment te hebben."

José: "In Nederland zie je ook meer biodynamische bedrijven dan 10 jaar geleden, maar de ontwikkeling gaat minder snel. Dit proces zou meer gestimuleerd mogen worden."

*Waar mogelijk lokaal en van het seizoen*

Abdi: "We merken ook dat de vraag naar producten van eigen bodem enorm is toegenomen. Zoveel mogelijk producten komen van Nederlandse telers, maar in de winter groeit hier geen bloemkool, broccoli of venkel. Bepaalde producten zijn zo ingeburgerd dat klanten ze ergens anders zouden halen als wij ze niet hebben, die moet je dus wel aanbieden."

José: "We hebben bijvoorbeeld appels uit Zuid-Amerika wanneer de appels uit Nederland en Europa op zijn, maar dan worden ze wél per boot vervoerd. Bij Odin worden groenten en fruit al jaren niet meer per vliegtuig aangevoerd, zo proberen we producten van ver zo duurzaam mogelijk aan te bieden."

*Eerlijke keten*

Abdi: "We hebben met onze telers langdurige relaties en proberen altijd tot een eerlijke prijs te komen voor zowel de teler als de klant. Door onze aankooprijzen stabiel te houden, weet de teler wat hij kan verwachten en dat hij op ons kan bouwen. Zo proberen we het eerlijk te houden voor de hele keten."

*Lees meer over "Medewerkers met een missie" op [Odin.nl/nieuws](http://Odin.nl/nieuws)*

## Chinese kool met vlier en dille



**Even gestoofde koolreepjes met een fleurig sausje. Pluk de vlierbloesem als het mooi, droog weer is en je ziet het stuifmeel erop liggen, dan zijn ze het smakelijkst.**

### Ingrediënten

- 400 g Chinese kool
- 3 trossen vlierbloesem (Sambucus nigra)
- verse dille
- 100 g crème fraîche
- zeezout naar smaak
- olijfolie

### Bereidingswijze

1. Chinese kool wassen, in smalle reepjes snijden en in 5 à 10 min gaar stoven in olie en een klein scheutje water.
2. Dille fijn hakken.
3. Vlierbloemetjes los van de tros/steeltjes knippen. Dille, vlierbloesem, crème fraîche en zout door de kool mengen.
4. Lekker met pasta en een salade met biet en feta.

TIP: Je kunt ook de bladeren in zijn geheel even blancheren en dan vullen met het vlier-crème fraîche mengsel. Voorzichtig oprollen en in stukjes van ongeveer 5 cm snijden.

# Eikenbladsla met bietjes, fruit en dilledressing

Compositie in rood met eikenbladsla van eigen bodem.. De pompoenpitten en feta zorgen voor een hartig accentje.



## Ingrediënten

- 1 krop eikenbladsla
- 100 g gekookte bietjes
- 50 g blauwe bessen
- 1 appel of 1 peer
- 100 g feta of een soortgelijk vegan kaasje
- verse dille
- 1 el rijststroop (of honing of agavesiroop)
- 70 ml olijfolie
- sap van 1/2 citroen
- 50 g pompoenpitten
- 1 el shoyu of tamari

## Bereidingswijze

1. Was en pluk de sla, sla goed droog in een slacentrifuge.
2. Snij de gekookte bietjes in dunne partjes.
3. Haal het klokhuis uit de appel of peer en snij in hele dunne schijfjes
4. Verkruiemel de feta boven een schaalpje.
5. Hak de dille fijn.
6. Klop een dressing van de olie, de dille, het citroensap en de rijststroop en een beetje zout en peper. Proef of de smaak in balans is.
7. Rooster de pitten in een droge koekenpan, zet het vuur uit en blus de pitten af met de shoyu. Even goed roeren als je de shoyu erbij doet, dan worden alle pitjes gecoat met een laagje. Drapeer de eikenbladsla in een mooie schaal, leg de rest van de groente en fruit erop en bestrooi met feta en pitten. Besprenkel met de dressing en serveer.

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

# Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

*biodynamische Chinese kool*

De Watertuin in Groeningen, Nederland

*biologische courgette*

Bio Brothers in America, Nederland

*biologische waspeen*

Natura Iblea in Siracuse, Italië

*biologische tomaten*

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

*biodynamische rode eikenbladsla*

Tuinderij De Stek in Lelystad, Nederland

*biologische bananen*

Diverse telers, Peru

*biologische Valencia sinaasappel*

Rio Tinto Citricos in Valencia, Spanje

Week 23 – 6 t/m 9 juni 2023