

## Odin breidt uit in Den Haag

Dit voorjaar breidt biologische foodcoop Odin haar winkelketen uit met een tweede winkel in Den Haag. De verwachte opening is medio mei.



### Mooie winkel in de Bankstraat

“De Kruidentuin was jarenlang een begrip in de Bankstraat. Toen de winkel moest stoppen, hebben we uiteraard gekeken of de locatie voor ons interessant zou zijn”, vertelt Odin directeur Merle Koomans van den Dries. “De Archipelbuurt is een hele goede buurt en de winkel wordt een mooie aanvulling op onze andere winkel in de Aert van der Goesstraat. Die is wat aan de kleine kant en de klanten die lid zijn van onze coöperatie vragen al langer of er niet een tweede winkel bij kan komen”, vult collega-directielid Jacqueline de Kool aan.

### Werk aan de winkel

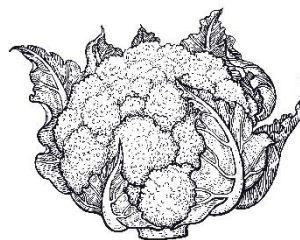
“Voordat de winkel open kan, moet er nog heel wat gebeuren”, licht Koomans van den Dries toe. “Het is een mooi, maar oud pand dat hier en daar wel wat vernieuwing kan gebruiken. Daarnaast hebben we met de verhuurders afgesproken dat we de winkelruimte groter mogen maken. Super fijn, want dat betekent dat we straks een lekkere ruime winkel hebben met een mooi compleet biologisch en biodynamisch assortiment.”

### Lid coöperatie Odin

Net als in alle winkels van Odin kunnen ook klanten van de winkel in de Bankstraat straks lid worden van Coöperatie Odin. En leden die al in de Aert van der Goesstraat boodschappen doen, kunnen straks natuurlijk in beide winkels terecht! Als lid ben je mede-eigenaar en kun je gebruik maken van ledenvoordeel, waarmee je aan de kassa een lagere prijs afrekent voor je biologische en biodynamische boodschappen.

## Bloemkoolcake met roquefort

Groente in een cake, dat kan gewoon heel chique zijn! Lekker met zoete pruimen-en uienchutney.



### Ingrediënten

- 500 gram bloemkool
- 4 eieren
- 100 ml melk
- 100 ml yoghurt
- 150 gr (schapen)roquefort
- 200 gram bloem
- 2 tl bakpoeder

### Benodigheden

- cakevorm
- bakpapier

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 175°C.
2. Vet een cakevorm in en leg een strookje bakpapier op de bodem.
3. Snij de bloemkool in roosjes en blancheer ze 8 minuten. Stort ze in een vergiet en laat even uitdampen.
4. Kluts de eitjes samen met de melk en yoghurt goed door elkaar. Snij of kruimel; de roquefort in stukjes en scherp erdoor.
5. Meng de bloemkool met een flinke hoeveelheid zwarte peper door het beslag. Voeg ook de bloem met de bakpoeder toe en roer alles goed door elkaar.
6. Schep het mengsel in de vorm en bak de cake in het midden van de oven in 1 uur gaar.
7. Check met een satéprikker of de cake gaar is. Als het nog te nat is, zet je het nog een kwartiertje terug.
8. Laat de cake iets afkoelen in de vorm, stort hem dan voorzichtig op een mooie schaal en serveer bijvoorbeeld met pruimen-uienchutney.

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

# Winterposteleinsalade

Het is tijd om winterpostelein te oogsten voor deze favoriete salade. Je proeft de lente in smaak en knapperigheid. We verrijken de salade met mozzarella en zelfgemaakte hazelnootpesto.



## Ingrediënten

- 100 gram winterpostelein
- 100 gram mozzarella
- 50 gram gepelde hazelnoten
- 1 teen knoflook
- een paar takjes verse peterselie
- 1,5 dl noten of olijfolie
- zeezout
- 1 tl balsamico

## Bereidingswijze

1. Was de winterpostelein, indien nodig, laat uitlekken en verspreid op een platte schaal
2. Snijd de mozzarella in plakjes
3. Verdeel over de winterpostelein
4. Hak eerst de gepelde hazelnoten en vervolgens de knoflook, peterselie, olie, zeezout en balsamico zeer fijn en meng met elkaar
5. Je kunt ook de ingrediënten tot een pesto malen in een keukenmachine
6. Verspreid de pesto over de winterpostelein en mozzarella

Tip: deze zelfgemaakte pesto is ook lekker bij gebakken groenten. Je kunt de pesto enkele weken in de ijskast bewaren. Zorg dat er altijd een laagje olie op de pesto staat.

# Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

biologische prei

Peeters-Mertens in Neer, Nederland

biologische bloemkool

Goodbio, Italië

biodynamische rode bieten

De Lepelaar in St Maarten, Nederland

biologische cherry roma tomaten

Odin, Nederland

biodynamische winterpostelein

De Lepelaar in St. Maarten, Nederland

biodynamische tarocco sinaasappels

Biohortus, Portugal

biodynamische kiwi

Ceglia, Italië