

# En nóg een nieuwe winkel!

Dit voorjaar openen we de eerste biologische speciaalzaak van Amsterdam Noord. De 38e Odin winkel komt in The Bow, een van de nieuwe woontorens aan de Docklandsweg die onlangs is opgeleverd.



## Lang gekoesterde wens

“Begin april ontvangen we de sleutel van het winkelpand, maar dan zit er nog echt helemaal niks in. Geen vloer, geen toilet, geen meterkast”, vertelt Odin directielid Jacqueline de Kool. “Dat betekent dat er nog even flink geklust moet worden voordat de winkel open kan. Zodra we de openingsdatum weten, zullen we dat communiceren. Omdat met de opening een lang gekoesterde wens in vervulling gaat om in Amsterdam Noord een winkel te openen, gaan we daar natuurlijk een feestje van maken. De winkel heeft een mooi formaat dat goed bij Odin past, niet te groot en niet te klein”, vervolgt ze. “Klanten kunnen er straks terecht voor een compleet assortiment biologische en biodynamische producten.”

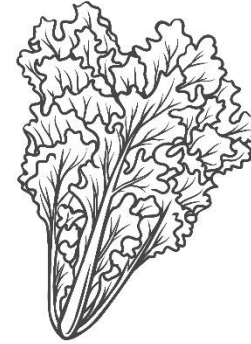
## Lid coöperatie Odin en uitbreiding Bezorgdienst

Net als in alle winkels van Odin kunnen ook klanten van de winkel in Amsterdam Noord lid worden van Coöperatie Odin. Leden zijn mede-eigenaar van Coöperatie Odin en kunnen gebruik maken van ledenvoordeel, waarmee ze onder andere voordeel krijgen op biologische en biodynamische boodschappen. Voor wie niet kan wachten bezorgt de Odin Bezorgdienst op dit moment overigens al via Odin.nl bestelde boodschappen thuis of op het werk in Noord.

Meer informatie daarover is straks te krijgen in de winkel, maar nu al via [Odin.nl](http://Odin.nl).

Knapperige, iets bittere andijvie combineert goed met zoete sinaasappel en hartige kaas, het zuurtje komt van de kappertjes en de crunch van de pitjes maakt het een supersalade!

## Salade met andijvie en sinaasappel



## Ingrediënten

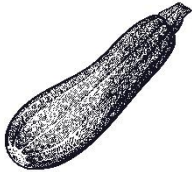
- 300 g andijvie
  - 100 g radijsjes
  - 2 of 3 sinaasappels
  - 1 el kappertjes
  - 100 g blauwschimmelkaas
  - 2 el zonnebloempitten
  - 1 el shoyu
- Voor de dressing:
- 3 el olijfolie
  - 3 el sap van bloedsinaasappel
  - 1 tl honing
  - 1 tl Franse mosterd

## Bereidingswijze

1. Snij de schoongewassen en uitgelekte andijvie in fijne reepjes.
2. Snij de radijsjes in plakjes.
3. Schil de sinaasappel dik en snij de partjes tussen de vliezen uit.
4. Brokkel de kaas in kleine stukjes.
5. Rooster de zonnebloempitjes in een droge koekenpan en blus ze af met shoyu.
6. Klop voor de dressing de ingrediënten door elkaar.
7. Verdeel de andijvie, radijsjes, sinaasappelpartjes en kappertjes over een schaal.
8. Meng er de dressing door en strooi kaas en zonnepitten erover.

Een snel plaattaartje voor een mooie lentedag. Of elke andere dag!  
Eet er een tomatensalade bij.

Plaattaart met courgette  
linten en broccoli



### Ingrediënten

- 125 g verse geitenkaas naturel
- 125 g crème fraîche
- 2 eieren
- 1 courgette
- 1 stronkje broccoli
- 2 el olijfolie
- 6 takjes tijm
- 1 rol bladerdeeg
- 15 zwarte olijven zonder pit (met Italiaanse kruiden)
- zout en peper naar smaak

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Maak de broccoli schoon, snij er roosjes van en snij de steel in stukjes. Kook ze in 6 minuten beetgaar en laat droogstomen.
3. Schaaf met een kaasschaaf of mandoline de courgette in dunne plakken. Snij brede plakken in de lengte doormidden. Meng de courgette en de broccoli in een kom met de olijfolie.
4. Verbrokkel 2/3 van de kaas in een kom en meng met de crème fraîche en de eieren. Klop even goed door elkaar, voeg zout en peper toe.
5. Rol de bodem uit over een bakplaat, laat het bakpapier zitten. Prik er met een vork wat gaatjes in.
6. Besmeer de bodem met het ei-kaasmengsel.
7. Verdeel de courgette en de broccoli erover. Bestrooi met het restje geitenkaas, de blaadjes van de tijm en de olijven, die je in plakjes hebt gesneden. Maal er nog ruim peper over.
8. Bak de plaattaart in ongeveer 30 minuten in het midden van de oven goudbruin en gaar.
- 9.

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

# Odin

abonnement

Deze week in jouw grote groente- en fruittas:

*biologische broccoli*

Jonicabio in Ginosa, Italië

*biodynamische andijvie*

Camposeven in San Pedro del Pinatar, Spanje

*biologische courgette*

Hortilervisa in Nijar, Spanje

*biologische komkommer*

De Noordhoek in Kapelle, Nederland

*biologische kropsla*

Van Brakel in St. Annaland, Nederland

*biodynamische Elstar appels*

Augustin in Jork, Duitsland

*biodynamische Sanguinello sinaasappels*

Bionest op Sicilië, Italië

Week 13