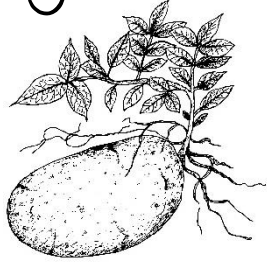


Wat hebben Beyoncé, Nirvana en Peter Pan met elkaar gemeen?

Het zijn nieuwe resistente aardappelrassen! De afgelopen weken konden geïnteresseerden demo-velden met robuuste aardappelrassen bezoeken. Dit was georganiseerd door de belangenbehartiger van de biologische sector, Bionext.



De gevreesde ziekte

De aardappelziekte Phytophthora is een grote uitdaging voor Nederlandse aardappeltelers. Robuuste rassen kunnen zorgen voor meer opbrengstzekerheid voor biologische telers en een sterke vermindering in middelengebruik in de gangbare teelt. Een belangrijke ontwikkeling dus! Geïnteresseerden telers, handelshuizen en adviseurs konden de afgelopen tijd komen kijken bij de demovelden, die een onderdeel zijn van het Bionext-project *Robuuste rassen voor een toekomstbestendige aardappelsector*. Op 3 locaties waren 30 verschillende robuuste aardappelrassen te zien

Beyoncé, Nirvana en Peter Pan

Benieuwd welke nieuwe rassen er naast deze 3 zijn? Een korte terugblik op deze bezoeken en een lijst met alle rassen vind je op de website van Bionext.

Over Bionext

Bionext, de ketenorganisatie voor biologische landbouw en voeding verbindt de hele Nederlandse biologische keten van boer tot consument. Zij zijn ervan overtuigd dat biologisch een bijdrage kan leveren aan de wereld van morgen en een oplossing is voor maatschappelijke uitdagingen zoals klimaatverandering, bodemuitputting en voedselzekerheid. Daarom bundelen zij de krachten van de biologische ondernemers (boeren-telers, handel-verwerking en winkels, waaronder Odin) voor een steeds duurzamere landbouw. En om zo samen sterker te staan!

Kijk voor lekkere recepten met aardappelen op Odin.nl.

Het is gelukt! We hebben meer dan 40000 handtekeningen!
Het benodigde aantal om in ieder geval het onderwerp besproken te krijgen in de Tweede Kamer!
Wij willen keuzevrijheid!
Je kunt nog steeds de petitie voor keuzevrijheid ondersteunen door te tekenen.
Scan daarvoor deze code of kijk op Odin.nl/nieuws



Bloemkoolspies met mangokomkommerslaatje en bosuissaus

Geroosterde bloemkool heeft een heel lekkere nootachtige smaak. Met het pittige sausje heb je the best of both worlds: een simpele Hollandse groente met een Aziatische twist.

Ingrediënten

- 300 gram bloemkoolroosjes
- 2 el sesamolie
- 3 el tamari
- 1 gesnipperde rode peper

Voor de salade

- halve mango
- halve komkommer
- 1 ui
- 1 el chilisaus
- 1 handje korianderblad

Voor de saus

- 2 cm gemberwortel
- 2 knofflooktenen
- 1 tl maïzena
- 2 stengels bosui
- handje sesamzaadjes



Bereidingswijze

1. Kook de bloemkoolroosjes ongeveer 10 minuten. Giet af, laat wat afkoelen. Klop een marinade met de sesamolie, de tamari en de rode peper. Marineer de bloemkool hier ongeveer een half uur in. Steek de roosjes aan dunne satéprikkers. Leg ze voor een paar minuten op een grillschaal op een hete barbecue of bak ze bij slecht weer in een grillpannetje. Je kunt er ook nog lekkere vegetarische balletjes tussen steken.
2. Voor de salade: snijd mango, komkommer en ui in reepjes. Meng met de rest van de ingrediënten. Laat even intrekken.
3. Maak het sausje: rasp de gemberwortel, hak de knoflook fijn. Verhit de olie en roerbak knoflook en gember een minuutje. Maak een papje van de maïzena met wat water. Voeg de rest van de ingrediënten toe aan de knoflook en de gember, laat heet worden en bind het met de maïzena. Klop even goed door elkaar en laat afkoelen. Leg de spiesjes op een bord, schep er wat saus over, bestrooi met gesnipperde bosui en sesamzaadjes.

Koolrabi-appelsalade

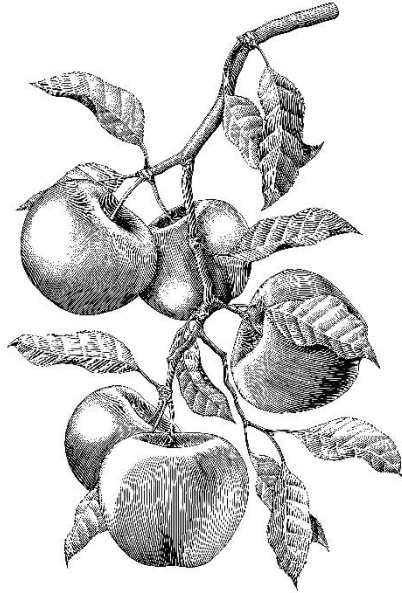
Snelle en makkelijke salade. Je kunt hem uitbreiden met bijv. rode bessen of rozijnen, dadels of gedroogde abrikozenstukjes.

Ingrediënten

- 1 koolrabi
- 1 appel
- ¼ bosje bieslook
- 100 ml magere yoghurt
- 1 el citroensap
- handje pompoenpitten
- zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Schil de koolrabi en snij in kleine reepjes.
2. Was de appel, verwijder het klokhuis en snij in reepjes van dezelfde grootte.
3. Hak de bieslook fijn.
4. Meng de yoghurt met het citroensap, de bieslook en wat zout en peper.
5. Meng met de koolrabi en appel.
6. Rooster de pitten of noten in een droge koekenpan goudbruin en knapperig.
7. Strooi over de salade.



Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine groente- en fruittas:

biologische bloemkool

Bio Brass in Zeewolde, Nederland

biologische groenselderij

Bio Brass in Zeewolde, Nederland

biodynamische rode uien

TVA Organics in Zeewolde, Nederland

biologische rode paprika

Bio van Dijk in Schalkwijk, Nederland

biologische bananen

APP Bosa in Piura, Peru

biologische James Griere appel

Iduna Fruit in Varik, Nederland

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

Week 34 -22 t/m 27 augustus 2023