



Eindejaarsspaaractie

In de maand december krijg je per aankoopshijf van 5 euro een stempel op de eindejaarsspaarkaart van Origin'O. Bij een totaal van 20 stempels krijg je een fles 'O-appelsap; bij 40 stempels 3 flessen 'O-appelsap en bij 60 stempels een fles champagne Yves Ruffin 1er cru.

Kerst- of nieuwjaarsgeschenk

Wil je graag familie en vrienden verrassen met een origineel geschenk? Kom dan zeker eens bij Origin'O langs voor een verzorgingsmandje of een pakketje hartigs, pikants, droog of nat, voor elk wat wils. Een kadobon van Origin'O past in elke boom. Het volledige Origin'O-team wenst u alvast een prettige feestmaand toe.

Feestmenu

'Overheerlijke cocktail (per glas)

Ingrediënten: 2 el Cava / 1 1/2 el Cointreau / 1 1/2 el veenbessensap / 2 tl limoensap / ijsschilfers

Doe de Cava, Cointreau, veenbessensap, limoensap en de ijsschilfers in een cocktail shaker. Schud zachtjes en giet het daarna in een cocktail glas.

Voor de kinderen kun je een **kids-'O-cocktail** maken met 6 el Oxfam Ice Tea / 8 el veenbessensap / 1 el limoensap / ijsblokjes

Winterse amandelsoep (voor 4 personen)

Ingrediënten: 100g witte amandelen / 4 sneetjes wit brood / 2 teentjes knoflook / 75 ml olijfolie / 25 ml witte wijnazijn / zout en peper / amandelschilfers

Snijd de korstjes van het brood en snijd in kleine stukken. Overgiet met 150 ml water. Hak de amandelen en de knoflook fijn met blender of mixer. Voeg langzaam de olijfolie tot een kruidige pasta ontstaat. Voeg het geweekte brood, azijn en 2 koppen water toe en mix tot een gladde soep. Op smaak brengen met zout en peper. Naar eigen wens en smaak, lauw of koud opdienen, versierd met amandelschilfers. Heerlijk met een geroosterd broodje met Faux Gras (www.fauxgras.be).

Gevulde portobello's in een groen jasje (voor 4 personen)

Ingrediënten: 4 portobello's / 1 el olijfolie / 1 el zwarte olijven / 1 el geroosterde pijnboompitten / 3 teentjes knoflook

Voor de salade: 100g zachte kaas in kleine blokjes / 250g veldsla / 100g walnoten / 1 peer / dressing van 2 tl mosterd / 3 el olijfolie / 1 el azijn / 1 el honing / zout en peper

Hak olijven, pijnboompitten en knoflook fijn en meng met de olijfolie. Vul de portobello's met het mengsel en laat garen in de oven.

Snijd de peer in kleine stukjes. Hak de walnoten grof. Leg op elk bord wat veldsla. Verdeel de kaas, peer en walnoten eroverheen en overgiet met de dressing. Leg er op elk bord een warme, gevulde portobello op.

Pompoenrisotto met hartelijk gehakt (voor 4 personen)

Ingrediënten: 2 el olijfolie / 1 ui / 2 teentjes knoflook / 500g pompoen (butternut) in dobbelsteentjes / 300g risottorijst / 1l groentebouillon / 1 blik kokosmelk / 4 el sojasaus / 2 el limoensap / 175g spinazie / 500g kippen- of notengehakt / peper

Verhit de olijfolie in een wok en bak de fijngehakte ui, knoflook en pompoen gedurende 10 minuten. Voeg de rijst toe en bak een minuutje mee. Verhit de bouillon met de kokosmelk en de sojasaus; niet laten koken. Voeg beetje bij beetje de bouillon aan de rijst toe en roer voortdurend. Laat zo'n half uurtje zachtjes koken tot de rijst zacht is. Voeg dan het laatste beetje bouillon toe, het limoensap en de spinazie. Voeg naar smaak zout en peper toe.

Maak kleine balletjes of sterren van kippen- of notengehakt en bak ze in olijfolie. Serveer ze naast de pompoenrisotto.

Sinaasappel-amandeltaart met warme kardemomsiroop (voor 4 personen)

Ingrediënten: 3 eieren / 80g suiker / sap en geraspte schil van 1 sinaasappel / 80g amandelen / 40g wit broodkruim

Voor de siroop: 1 el kardemomzaadjes of 1 druppel kardemomolie / sap van 1 sinaasappel / 2 el limoensap / 60g suiker / 1 kaneelstokje / 1 sinaasappel

Verwarm de oven voor op 180°. Meng eigeel, suiker en sinaasappelschil en klop goed op. Voeg het sinaasappelsap, de amandelen en het broodkruim toe. Klop in een andere kom het eiwit en schep er het suikermengsel door. Vul een beboterde ronde vorm met het mengsel en laat 45 minuten bakken in de oven. Laat daarna afkoelen en haal uit de vorm. Breek de kardemomzaadjes in een vijzel. Verhit limoen- en sinaasappelsap, suiker, kardemom en het kaneelstokje tot de suiker opgelost is. Draai het vuur hoger en laat de siroop zo'n 5 minuten koken. Prik met een tandenstoker gaatjes in de taart en giet er de siroop over. Bewaar wat siroop. Pel de sinaasappel vlak voor het serveren en snij ze in rondjes. Verwarm ze in de overgebleven siroop. Serveer een puntje taart met een rondje sinaasappel.

Feestelijk kindermenu

Broodje paddestoelenpaté met tweekleurenfrietjes in koriandersaus (voor 4 personen)

Ingrediënten voor het broodje: 4 sesambolletjes / sla / geroosterde groene paprikareepjes

Snijd elk broodje open en verwarm de helften in de oven. Beleg ze met sla, paprika, paddestoelenpaté en veenbessensaus en dien warm op met de frietjes.

Voor de paddestoelenpaté: 1 ui / 400g gemengde paddestoelen / 1 tl tijm / 2 eieren / 100g geraspte wortel / 100g geraspte kaas / 15g peterselie / 150g grof gemalen cashewnoten

Hak ui en paddestoelen fijn. Fruit ze en voeg tijm toe. Roer alle andere ingrediënten erdoor en giet in een ingevette bakvorm. Laat 45 minuten bakken in een oven op 175°.

Voor de veenbessensaus: 200g veenbessen / 2 el suiker / scheutje citroensap / 1 kaneelstokje / zout en peper

Alles mengen en gedurende 20 minuten laten opkoken. Daarna kaneelstokje uithalen.

Voor de tweekleurenfrietjes: 750g aardappel / 750g bataat (zoete aardappel) / zout en peper / paprikapoeder / olie om in te frituren

Schil de aardappels en snij ze in frietjes. Frituur ze en bestrooi ze met zout, peper en paprikapoeder.

Voor de koriandersaus: 6 el mayonaise / 2 el magere yoghurt / 1 el koriander / 1 teentje knoflook

Pers de knoflook uit en meng met de overige ingrediënten.

Meer kooktips op www.vegetarisme.be en www.vegatopia.com.

PROMOTIES VAN DE MAAND

Abinda groenten- en tofukroket

4,29 € en 4,75 €



Allos crunchy ontbijtgranen

3,85 €



Amé dranken

2,59 €



Attitude onderhoudsproducten

-10% op het volledige gamma



Herbaria

-10% op het volledige gamma



Provamel cuisine

2+1 gratis



Tijst-it ijs

-10% op het volledige gamma



Trafo chips

-10% op het volledige gamma



Weleda massage box

9,95 €



(niet alle producten zijn in iedere winkel beschikbaar)

Jouw mening en suggesties zijn belangrijk voor ons, laat ze gerust weten op onze mailbox info@origino.be!

Geniet van nature!

Het Origin'O Team

Sigrid (Brugge) - Patrick (Drongen) - Kathleen (Gent) - Yves (Koksijde) - Katleen (Leuven) - Chantal (Mortsel) - Lut (Roeselare) - Guy (Torhout) - Jean-François (Ukkel) - Stefaan (Waregem) - Jean-François (Watermaal-Bosvoorde) en alle winkelmedewerkers



Origin'O Brugge - De Trog, Katelijnestraat 142, 8000 Brugge, tel 050 33 31 37

Origin'O Drongen, Mariakerksesteenweg 34, 9031 Drongen, tel 09 227 07 52

Origin'O Gent, Kortrijksesteenweg 148, 9000 Gent, tel 09 221 37 45

Origin'O Koksijde, Zeelaan 188, 8670 Koksijde, tel 058 51 66 72

Origin'O Leuven, Craenendonck 5, 3000 Leuven, tel 016 23 67 18

Origin'O Mortsel, Heilig Kruisstraat 10, 2640 Mortsel, tel 03 440 60 16

Origin'O Roeselare, Oude Stadenstraat 15, 8800 Roeselare, tel 051 22 68 85

Origin'O Torhout, Industrielaan 3, 8820 Torhout, tel 050 22 20 97

Origin'O Ukkel, St-Jobplein 12, 1180 Ukkel, tel 02 372 39 18

Origin'O Waregem, Henri Lebbestraat 51, 8790 Waregem, tel 056 61 71 21

Origin'O Watermaal-Bosvoorde, Middelburgstraat 1, 1170 Watermaal-Bosvoorde, tel 02 662 16 93
