

in de **Groene** **Keuken**

Bert Nijkamp
Apeldoorn

Slagersportret
van Bert

**Biologisch,
bekroond en
bevlogen**

Jarno en Heleen van den Berg,
biologische varkenshouderij
'Veluws Land'

**“Onze dieren
krijgen de rust en
tijd om te groeien”**



De Groene Weg
biologisch vlees



6

Interview Jarno en Heleen van den Berg
“Onze dieren krijgen de rust en tijd om te groeien”



12

Interview Kemperkip
Ouderwets lekkere kip; vol van smaak

Overige artikelen

Slagersportret 3

van Bert Nijkamp

De Groene Weg: 4

Duurzame vleeskeuze: natuurlijk kan 't

Recept 9

Gestoofde kippenbouten met citroen en witte wijn

Op zoek naar inspiratie of benieuwd naar meer verhalen?



Ga naar degroeneweg.nl door de QR-code te scannen of volg ons via onze socialkanalen.

@degroeneweg
 degroeneweg.nl
 @degroeneweg

Colofon

In de Groene Keuken is een uitgave van De Groene Weg. De redactie wordt uitgevoerd door New Brand Activators. De tekst en foto's zijn eigendom van De Groene Weg. Het overnemen is alleen na schriftelijke toestemming van De Groene Weg toegestaan. Vragen over dit digitale magazine? Neem contact op via info@degroeneweg.nl.

Voorwoord

We vinden het steeds belangrijker om duurzamere keuzes te maken in ons dagelijkse leven. Toch geeft een grote groep Nederlanders aan niet direct het gevoel dat ze met het doen van duurzame, zoals biologische, boodschappen echt impact maken op een duurzamere wereld.

Bij De Groene Weg durven we te stellen dat dit wel degelijk het verschil maakt. Samen met onze klanten en leveranciers maken we elke dag de beste keuze. Voor onszelf en voor de wereld.

Onze drijfveren zijn helder. Natuurlijk is dat dierenwelzijn. Alle biologische dieren krijgen de ruimte om hun natuurlijke gedrag te vertonen. Wroetende varkens. Scharrelende kippen. Koeien die de hele dag heerlijk in de wei kunnen grazen.

Ook onze bijdrage aan de biodiversiteit is een belangrijke drijfveer. Het voer dat de dieren krijgen is biologisch. Geen chemisch-synthetische bestrijdingsmiddelen of kunstmest om veevoer te produceren doet zoveel goeds voor de bodem en het bodemleven. En zelfs voor insecten en vogels. Daar profiteren we generaties lang van.

En onze derde drijfveer? Dat is het plezier.

Het plezier van lekker en kwalitatief goed eten. Als slagers van De Groene Weg zijn we er trots op om dagelijks dit mooie verhaal te vertellen. Het vormt de basis voor alles wat we doen. Voor ons brede assortiment kwaliteitsvlees bijvoorbeeld. En voor onze passie om u als onze klant steeds weer met iets nieuws te verrassen.

In dit magazine bomvol prachtige verhalen uit onze keten vertellen we u graag meer over de impact van biologische vlees. Namens alle slagers – én namens de wereld – alvast bedankt voor uw keuze!

De slagers van De Groene Weg
zomer 2023

Lees meer prachtige verhalen op www.degroeneweg.nl.



Bert Nijkamp,
De Groene Weg Apeldoorn

Biologisch, bekroond en bevlogen

Bert Nijkamp is de bevlogen biologische slager van De Groene Weg in Apeldoorn. Voor Bert draait het allemaal om de puurheid van het product en het onweerlegbare verhaal hierachter. “Ik kan iemand recht in de ogen kijken en met volle overtuiging zeggen dat dit verhaal klopt. Daarom sta ik achter ons product en de principes van biologische landbouw.”

De biologische keten van De Groene Weg gebruikt bijvoorbeeld geen kant-en-klare producten of kunstmatige geur-, kleur- en smaakstoffen. “We maken het overgrote deel van onze producten zelf. Denk aan leverworst, kookworst, soepen, salades, de beste stukken vlees en nog veel meer. Dit zorgt voor heerlijke en eerlijke producten. Dat is waar onze klanten naar op zoek zijn. Twintig jaar geleden werd biologisch vlees bestempeld als kwaliteitsvlees, die vanzelfsprekendheid is er niet meer. Consumenten worden kritischer, slechts het biologische keurmerk is niet meer genoeg.”

Wat Bert vooral geweldig vindt om te maken – en te proeven – zijn zijn eigen ambachtelijke rauwe hammen. “We hebben vijf verschillende soorten, stuk voor stuk van uitstekende kwaliteit.” Deze hammen worden zelfs ter keuring aangeboden op slagersbeurzen, waar de hammen van Bert stevast hoge scores behalen.

“Het maken van ambachtelijke hammen is een prachtig proces. We beginnen met het beste biologische vlees, dat we zorgvuldig zouten en kruiden. Vervolgens vacumeren we de ham vijf weken, waarna het wordt gerookt en gedroogd totdat hij de juiste slijmbaarheid heeft. Na nog eens vijf weken geduld hebben we een absoluut schitterend eindproduct, ontstaan uit liefde en aandacht. Onze Veluwe nootham is zelfs zo geliefd dat mensen hiervoor speciaal naar onze slagerij komen. Ik zou je aanraden om het zelf eens te komen proberen. Je weet niet wat je proeft!”



Duurzame vleeskeuze, natuurlijk kan 't

Kies biologisch vlees



De Groene Weg is al ruim 40 jaar hét adres voor biologisch vlees in Nederland. In die tijd zijn we uitgegroeid van kleinschalige slagerij in Utrecht tot een bedrijf dat hoogwaardig biologisch vlees door het hele land op de kaart zet. Als marktleider in biologisch vlees vinden wij het belangrijk om meer mensen bewust te maken van hun vleesaankopen.



Juist in deze tijd waarin voor veel gesproken wordt over een duurzaam voedselsysteem en je veel leest over de uitdagingen om hier te komen, **willen wij als De Groene Weg laten zien dat het wél kan: een duurzame keuze maken.** In onze nieuwe campagne 'Natuurlijk kan 't' willen we al deze positieve verhalen van schakels uit onze keten laten zien dat onze boeren, slagers, kopers van biologisch vlees er nu al dagelijks voor kiezen om wél een duurzame keuze te maken.

Natuurlijk kan 't: kiezen voor 100% biologisch

Van bodem tot veevoer, alles dat gebruikt wordt in de productie van biologisch vlees door De Groene Weg voldoet aan de Europese regels voor biologische landbouw. Dieren krijgen bij onze boeren de ruimte om hun natuurlijke gedrag te vertonen en mogen altijd, wanneer ze maar willen, maar buiten. Ook krijgen de dieren biologisch voer, geteeld zonder chemisch-synthetische bestrijdingsmiddelen. De mest van onze dieren wordt weer gebruikt voor bemesting van biologische akkers. Zo dragen wij bij aan de biologische voedselkringloop. De leefwijze van de biologisch gehouden dieren zorgt er bovendien voor dat ze een hoge weerstand hebben tegen ziekten. Biologische productie gebeurt met respect voor de natuur, de dieren en de boeren. Daarom geloven wij dat biologisch de meest duurzame manier van landbouw is.

Wij geloven dat vlees een plek heeft in ons dieet, mits duurzaam en bewust geproduceerd

Natuurlijk kan 't: samenwerken in een sterke keten

Bij De Groene Weg zien we toe op de hele keten en kennen we onze boeren bij naam. Wanneer boeren zich aansluiten bij De Groene Weg hebben we een afspraak voor onbepaalde tijd. We vinden het belangrijk om hen goede voorwaarden te bieden. Onze boeren krijgen een stabiele prijs, die aansluit bij de ontwikkeling van de markt. Verder maken we afspraken met retailers en producenten zodat de boeren ook zeker weten dat ze afzet hebben voor hun vlees. Dit zorgt voor rust en stabiliteit. We houden het overzicht over alles wat komt kijken bij de productie van biologisch vlees. En wat ook zo mooi is, doordat we de gehele keten in beheer hebben kunnen we vraaggestuurd werken. Hierdoor kunnen we waarborgen dat er geen overproductie is. Zo zorgen we voor een markt die op het juiste tempo groeit en in evenwicht is.



Natuurlijk kan 't: kiezen voor minder maar beter

Sinds 1981 laten wij zien dat vlees eten en duurzaamheid samen kunnen gaan. We wilden een voorbeeld zijn voor hoe het ook kan. Dat is gelukt: met tien slagerijen, een webshop en ons vlees in diverse supermarktschappen zijn we inmiddels een autoriteit op het gebied van biologisch vlees. We houden de maatschappelijke ontwikkelingen goed in de gaten. Issues als klimaatverandering en verlies aan biodiversiteit doen ons inzien dat we onze leefstijl moeten aanpassen. Wij geloven dat vlees een plek heeft in ons dieet, mits duurzaam en bewust geproduceerd. Kies misschien iets minder vaak voor vlees, of ga voor een kleiner stukje, maar kies het bewust en ga voor biologisch vlees.

Interview

Jarno en Heleen
van den Berg

Biologische
varkenshouderij
'Veluws Land', Vaassen



“Onze dieren krijgen de rust en tijd om te groeien”

Wat voor Jarno en Heleen begon met slechts twee zeugen in 2011 groeide al gauw uit tot een mooie biologische varkenshouderij. Inmiddels heeft het stel een gesloten bedrijf met 55 biologische zeugen. “We zijn heel blij en dankbaar dat dit ons is gelukt.”

Het natuurlijke gedrag van het varken

Weten waar je vlees vandaan komt, dat vinden de twee varkenshouders uit Vaassen belangrijk. Vanuit die gedachte startten de Vaassense boer en zijn vrouw Heleen met twee zeugen. “We dachten: we schaffen gewoon eens een paar varkens aan. De ruimte was er

Onze dieren krijgen alle ruimte.

“Qua voer, gezondheid en dierenwelzijn zullen we altijd verder blijven gaan”

en de interesse ook: we keken gewoon hoe het zou gaan lopen.” Inmiddels is het Veluws Land uitgegroeid tot een mooie biologische varkenshouderij met 55 zeugen. En al die zeugen en hun biggetjes krijgen rust en ruimte, strooisel en buitenlucht. Het stel zet zich elke dag in om tegemoet te komen aan de behoefte van het varken. “Op de manier waarop wij werken, kunnen we de dieren zo dicht mogelijk bij hun natuurlijke gedrag laten blijven.”

Rust en tijd om te groeien

Het Veluws Land is een gesloten bedrijf. Dat betekent dat de biggen op de boerderij worden geboren en er ook worden grootgebracht, totdat ze worden geslacht voor het vlees. “Op die manier houden we de gezondheid van de dieren zelf in de hand en is het risico op ziekten een stuk kleiner.” Om gezond en traceerbaar vlees aan consumenten te leveren is ook de voeding die hun varkens krijgen erg belangrijk. “Het gebruik van biologisch voer is natuurlijk verplicht als je biologisch vee houdt. Onze varkens genieten dagelijks van natuurhooi: onbewerkt en onbemest hooi dat rijk is aan voedingsstoffen. Alles zo puur mogelijk. Dat proef je als consument uiteindelijk allemaal terug in het vlees.” Bovenal houden de twee enorm van hun dieren en hun boerderij. Vanuit de tuin zien ze de varkens in de wei lopen. “De dieren kunnen lekker naar buiten en hebben in hun stallen een dik strobed. Ze krijgen de rust en tijd om te groeien.”

Een kijkje in hun leven

Het werk in de kraamstal is het terrein van Heleen. “Als moeder van vier weet ik dat een bevalling niet niets is. Dat besef houd ik altijd in mijn hoofd als ik met de zeugen werk.” De biggen mogen zes weken bij de moeder blijven. Dat is langer dan gebruikelijk. Daarna gaan ze naar de biggengroep. Ook houden ze hun tanden en staartjes. De moederdieren gaan terug naar de zeugenstal waar ze weer op natuurlijke wijze gedekt worden. “We werken met Zwitserse varkens. Die zijn geselecteerd op hun rustige

karakter en goede moedereigenschappen. Dat soort eigenschappen zijn belangrijk voor ons.” Heleen post regelmatig foto's en filmpjes op hun social media om zo een kijkje in hun leven – en dat van hun varkens – te geven. “Rennende varkens in de wei of slapende biggetjes met een vol buikje. Onze volgers zijn laaiend enthousiast! En dat maakt ons dan ook weer blij.”



Lees hier meer portretten van onze boeren.



Biologische veehouderij, wat houdt dat in?

Groen
bezig!

Dieren in de veehouderij worden gehouden met een reden. Ze geven vlees, melk, eieren of wol, en daarnaast bevatten veel meer producten in de winkel dierlijke producten. Alle boeren, ook niet-biologische, moeten ervoor zorgen dat hun dieren gezond zijn en niet onnodig lijden. Biologische boeren zijn daarbovenop bij EU-wet verplicht allerlei zaken extra te regelen voor meer dierenwelzijn.

De Groene Weg stelt extra eisen

Bovenop de EU-biologische regelgeving stelt De Groene Weg extra eisen voor biologische varkenshouders. Zo zijn ze verplicht om een modderpoel aan te leggen voor drachtige zeugen. Ook moet het stro waar de varkens op liggen verplicht van biologische kwaliteit zijn. Hierdoor is het stro samen met de mest, weer goed inzetbaar op biologische akkers en zorgt het zo voor een vruchtbare bodem voor biologische gewassen.

Dieren in de veehouderij hebben niet het leven van een dier in het wild. Maar biologische boeren werken wel elke dag hard aan een leven op de boerderij waarbij de dieren zoveel mogelijk hun natuurlijke gedrag kunnen vertonen.

Biologisch veevoer draagt bij aan een rijkere biodiversiteit

Biologisch gehouden dieren krijgen minimaal 95% biologisch voer. Dat kan buiten in de wei zijn, maar ook het ruwvoer en krachtvoer zijn biologisch. Dat betekent dat het geteeld is zonder chemisch-synthetische bestrijdingsmiddelen en kunstmest. Dit is niet direct diervriendelijker voor het vee, maar wel voor de insecten en vogels op het land. Al die hectares die biologisch worden beheerd, of het nu is voor het verbouwen van eten voor mensen of voor dieren, dragen bij aan een rijkere biodiversiteit.

Vanuit de voedingsmiddelenindustrie komen veel reststromen vrij. Dit zijn restproducten die niet meer voor humane consumptie kunnen worden ingezet. Denk aan bierborstel dat overblijft uit de productie van bier of aardappelschillen die overblijven bij de productie van patat. Vaak zijn deze reststromen nog wel heel geschikt om aan de dieren te voeren, vooral aan varkens. Om de stromen te kunnen inzetten als

voer voor biologisch gehouden dieren, moeten deze reststromen wel uit de biologische voedingsindustrie afkomstig zijn. Het inzetten van reststromen draagt bij aan het verder sluiten van de kringloop en is daarmee een hele duurzame manier om verspilling tegen te gaan.

Beter voorkomen dan genezen

Voor een betere natuurlijke weerstand kunnen biologische dieren regelmatig naar buiten, zodat ze beweging en frisse lucht krijgen. Het uitgangspunt is altijd: eerst preventie. Als een dier toch ziek wordt, gaat de voorkeur uit naar natuurlijke geneesmiddelen. Het is echter niet zo dat biologisch gehouden dieren helemaal geen antibiotica mogen hebben. Als dieren – volgens de dierenarts – antibiotica nodig hebben omdat ze anders niet herstellen of pijn lijden, dan mag dat. Wel zijn er strenge richtlijnen voor het gebruik.

Ruimte voor het natuurlijke gedrag

Binnen de biologische landbouw krijgen dieren de ruimte. Er zijn specifieke regels voor hoeveel ruimte dieren binnen en buiten moeten hebben. Ook zorgen biologische boeren voor voldoende stro en ander afleidingsmateriaal in de stal of schuur. Zo kunnen de dieren hun natuurlijke neiging tot wroeten, scharrelen en grazen goed kwijt.

Wanneer is het biologisch?

Gegarandeerd
100% biologisch!

'Biologisch' is de officiële term voor een methode om voedsel te produceren. Biologisch geeft de garantie dat een product onder bepaalde voorwaarden is geproduceerd. De regels gelden voor alle schakels in de productieketen. De boeren moeten zich eraan houden, maar ook productiebedrijven mogen niet zomaar de term biologisch op hun producten plakken. Ook voor het verpakken, importeren, verhandelen, exporteren en opslaan van biologische producten gelden biologische voorwaarden.

Alle regels waaraan biologische ondernemers zich moeten houden, zijn in 1992 vastgelegd in EU-wetgeving. Dit betekent dat in alle 27 Europese lidstaten de regels hetzelfde zijn. Of een boer nu in Friesland zit of in Zuid-Spanje: overal heeft 'biologisch' dezelfde betekenis. En biologische producten zijn in alle EU-landen te herkennen aan hetzelfde keurmerk.

In elk land is er een officiële controle-organisatie die checkt of de producenten aan de EU-eisen voldoen. In Nederland is Skal Biocontrole de organisatie die ondernemers registreert, certificeert en controleert, en die toezicht houdt. De Skal-inspecteurs bezoeken alle biologische bedrijven minimaal eens per jaar om te controleren of zij zich aan de regels houden. De regels voor biologische producten zijn aanvullend op de algemene Warenwet, waaraan alle voedselproducenten in Nederland sowieso moeten voldoen. Biologische producenten worden dus dubbel gecontroleerd.

Als het **EU-biologisch keurmerk** op een product staat, is het biologisch. In welke winkel je het product ook tegenkomt: in een bio-speciaalzaak, op de markt of in de supermarkt. Dit keurmerk is verplicht op alle voorverpakte biologische producten in de EU.



Het keurmerk is herkenbaar aan een groen logo in de vorm van een blaadje dat bestaat uit twaalf sterretjes.

De claim 'biologisch' is wettelijk beschermd

Dus als het keurmerk op een product staat, is dit gecontroleerd. Dit betekent ook dat als een boer een zeer diervriendelijk bedrijf runt, maar niet officieel is gecertificeerd, hij toch niet de claim 'biologisch' mag gebruiken.

Soms staat op een verpakking een lachende koe in de wei of een gezellige kip. Dit zegt natuurlijk niks over het welzijn van de dieren. En dan zien veel logo's er ook nog uit als een keurmerk, maar zijn het gewoon bedrijfslogo's. De twee belangrijkste keurmerken op het gebied van dierenwelzijn die onafhankelijke controle krijgen, zijn het EU-biologisch keurmerk en het Beter Leven-keurmerk. Die laatste werkt met één, twee of drie sterren. Biologische producten krijgen in de meeste gevallen drie sterren.

Bron: Greenpaper Dierenwelzijn, Bionext, 2022.
Meer greenpapers zijn te vinden op www.bionext.nl.

Recept



Mexican burger

Op zoek naar
meer inspiratie
en recepten?



4 personen
 25 minuten

Ingrediënten

- 4 runderburgers
- 4 hamburgerbroodjes
- 4 tomaten
- 50 gram maiskorrels
- 50 gram ingemaakte jalapenopeper
- 1 kleine rode ui
- 8 takjes verse koriander
- 2 limoenen
- 8 el srirachamayonaise
- 4 plakjes cheddarkaas
- 4 voorgegaarde maiskolven
- 4 el chili-olie
- 4 blaadjes ijsbergsla
- 150 gram guacamole
- scheutje zonnebloemolie
- versgemalen peper
- zout

Bereidingswijze

- Verwarm de barbecue voor.
- Snijd voor de salsa de tomaten in vieren, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlies in blokjes.
- Hak de helft van de jalapenopepers fijn en meng met de tomaat.
- Snipper de rode ui en snijd de koriander fijn, meng met de tomaat, voeg de maiskorrels toe en kruid met sap en de rasp van de limoen, peper en zout.
- Grill de maiskolven op de voorverwarmde barbecue en grill de burgers ook op de barbecue tot ze mooi gebakken zijn. Kruid de maïskolven met de chili-olie, sap en rasp van limoen en zout.
- Snijd de broodjes doormidden en rooster kort op het kruim.
- Leg een plakje cheddarkaas op de burger en laat even smelten.
- Besmeer de onderste helft van het broodje met srirachamayonaise, leg er een blaadje ijsbergsla op en lepel er de salsa op.
- Leg er de burger op en top met jalapenopeper. Smeer het kapje in met de rest van de srirachamayonaise en leg op de burger.
- Serveer er de guacamole en de geroosterde maïskolven apart bij.



Joris Kemper &
Henri Verstappen

KemperKip



Henri Verstappen en Joris Kemper voor 1 van de stallen van Kemperland in Wehl

Ouderwets lekkere kip; vol van smaak

Benieuwd naar het verhaal achter de heerlijke kip van De Groene Weg? Dit begint bij de familie Kemper. Dit familiebedrijf in biologisch kippenvlees werkt samen met verschillende biologische pluimveehouderijen in Nederland en verkoopt haar producten onder andere via de slagers van De Groene Weg. Het bedrijf beheert de gehele keten van boer tot bord. Alles met aandacht voor het welzijn van de kip.

Kemper Landhoen

Net zoals vroeger krijgen de kippen weer de ruimte en tijd om te groeien. De biologische kippen van KemperKip leven bijna twee keer zo lang ten opzichte van kippen uit de reguliere pluimveehouderij. Ook is er ruimte voor het natuurlijke dag- en nachtritme, waardoor de kippen hun natuurlijke gedrag kunnen vertonen en zij zich goed kunnen ontwikkelen.

Ons vlees is
natuurvriendelijk!

Joris Kemper, directeur bij KemperKip, vertelt er meer over: "We bieden onze kippen de vrijheid om te scharrelen, wormpjes te pikken en ander natuurlijke gedrag te vertonen." Het voer dat de biologische kippen krijgen is biologisch (zonder chemisch-synthetische toevoegingen). Ook wordt er geen preventieve antibiotica toegediend. Puur natuur dus. Het resultaat is een uniek eindproduct met de maximale score van het Beter Leven keurmerk. "Ik denk dat iedereen het verschil kan proeven. Het bewustzijn in alle stappen van onze biologische keten leidt tot de ultieme smaakbeleving van kip: stevige structuur en vol van smaak, zoals de kip vroeger smaakte."

Toekomstplannen KemperKip

Begin jaren '80 begon Herman Kemper zijn bedrijf met een oud-Nederlandse kip, met oog voor dierenwelzijn en een passie voor de beste kwaliteit. Deze visie bleek een succes. Het bedrijf ontwikkelde zich verder door een nauwe samenwerking met vijftien biologische pluimveehouders verspreid over Nederland. Inmiddels heeft Herman het stokje overgedragen aan zijn zoon Joris. Joris bundelde zijn ideeën, academische inzichten en de raad en ervaring van zijn vader tot een toekomstvisie voor het bedrijf.

Zo zijn er grootse plannen voor een gebied in Wehl. De familie Kemper bouwt hier stallen met veel buitenruimte. Daarmee voorzien ze niet alleen in de groeiende vraag naar biologische kip, maar informeren ze ook over biologisch ondernemen. Dit "KemperLand" wordt een soort park, open voor publiek. In de weides tussen de kippenstallen staan schapen, alpaca's, bloementuinen, insectenhoeven en boomgaarden. Hier ervaart het publiek zelf hoe biologisch ondernemen er in de ogen van KemperKip uitziet. Dit weelderige paradijs aan biodiversiteit is te bewandelen met een gids en twee van de stallen worden zichtstallen. Bezoekers krijgen hier uitleg over de werkwijze van KemperKip en krijgen te zien hoe een biologische pluimveehouderij werkt. Met zonnepanelen wil het bedrijf volledig zelfvoorzienend worden in energie. Dit maakt het biologische en circulaire verhaal van de KemperKip-keten compleet. >



Interview

Transparantie

“Zeggen wat je doet en doen wat je zegt, dat is het motto van KemperKip”, vertelt Henri Verstappen (bedrijfsleider KemperKip). “Daarom zijn wij volledig transparant over onze keten. Dit laten we graag zien, zowel op onze veehouderijen als in de winkels waar

“Zeggen wat je doet en doen wat je zegt, dat is het motto van KemperKip”



De Groene Weg-producten worden verkocht. Wanneer de consument de code op onze verpakkingen invoert op onze website krijgen ze een duidelijk reisverslag met uitleg over welke weg het vlees heeft afgelegd. We zijn graag open en hebben niks te verbergen, ons verhaal is eerlijk en transparant.”



een KemperKip voelt zich altijd kiplekker



Recept



Gestoofte kippenbouten met citroen en witte wijn

Op zoek naar meer inspiratie en recepten?



4 personen
80 minuten

Ingrediënten

- 2 kippenbouten
- 1 dl kippenbouillon
- 2 dl witte wijn
- 1 citroen
- 8 takjes verse tijm
- 4 el kalamata olijven
- 1 bos bospeen
- 2 el honing
- klontje roomboter
- versgemalen peper
- zout

Bereidingswijze

- Kruid de kippenbouten met zout en peper. Smelt een klontje boter in een stoofpan tot deze begint te kleuren en braad er de kippenbouten rondom in aan. Blus af met de witte wijn en de bouillon en breng tegen het kookpunt.
- Snijd de citroen in plakjes en voeg samen met 6 takjes tijm toe aan de kippenbouten. Dek de pan af met een deksel en laat een uurtje zachtjes stoven.
- Schil ondertussen de bospeen, maar laat een beetje van het loof zitten.
- Blancheer de bospeen enkele minuten in gezouten water, giet af en laat goed uitlekken.
- Verwarm een klontje roomboter in een ruime koekenpan en bak er de bospeen in tot ze licht beginnen te kleuren. Voeg de honing en 2 geriste takjes tijm toe en kruid het geheel met zout en peper.
- Laat nog enkele minuten zachtjes bakken tot de bospeen mooi geglaceerd is.
- Neem de kippenbouten uit de pan en voeg de olijven toe aan het braadvocht. Laat dit stevig inkoken tot een krachtige jus is ontstaan. Bind deze eventueel af met een beetje aardappelzetmeel.
- Dresseer de bospeen op een schaal en leg er de gestoofte kippenbouten op. Schenk er een beetje van de jus overheen en serveer er de rest van de jus apart bij.



Bedankt voor
jouw keuze!

**Blijde dieren
én gelukkige
boeren!**



De Groene Weg
biologisch vlees

Apeldoorn

Asselsestraat 31
7311 EC Apeldoorn
055 522 56 35

www.degroeneweg.nl

NATUURLIJK KAN 'T!

De Groene Weg is hét adres voor 100% biologisch vlees. Wij zijn marktleider in de biologische vleessector in Nederland en de op één na grootste in Europa. We hebben 10 biologische slagerijen in Nederland, een eigen webshop en afzet naar onder andere diverse grote retailketens in Europa. De Groene Weg is gespecialiseerd in de productie van biologisch varkens-, rund- en lamsvlees. Als ketenregisseur weten we waar ons vlees vandaan komt. We kennen onze boeren bij naam en zetten ons samen in voor een gezond evenwicht tussen mens, natuur en dier.