

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

Koen Vergeer
Groningen

Slagersportret
van Koen

De Groene Weg,
al decennia
lang een begrip
in de regio
Groningen

Wildrik Bos
biologische varkenshouderij
Westerlee, Groningen

“Bij ons krijg je
producten met een
goed gevoel”



De Groene Weg
biologisch vlees



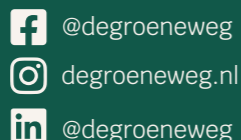
Overige artikelen

- Slagersportret** 3
van Koen Vergeer
- 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.



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.



Koen Vergeer,
De Groene Weg Groningen

De Groene Weg, al decennia lang een begrip in de regio Groningen

De Groene Weg Groningen wordt gerund door Koen Vergeer. Hij komt uit een biologisch boerengezin en helpte hier als klein jongetje al mee in de vakanties. Sinds zijn 17e werkte hij in de biologische slagerij en hij heeft de zaak inmiddels overgenomen. Koen snapt dus perfect wat biologisch boeren en slageren inhoudt. “We werken met gezonden dieren en weten waar ze vandaan komen. Voor een aantal van onze producten werken we nauw samen met lokale boeren, waar veel vlees rechtstreeks wordt ingekocht.”

Een persoonlijk verhaal dat Koen graag deelt is dat van zijn eigen vader. “Ik groeide op op een biologische boerderij waar de dieren met veel zorg werden grootgebracht. Mijn vader boert daar nog steeds biologisch. Nadat hij de dieren heeft grootgebracht brengt hij ze persoonlijk naar het slachthuis en vervolgens naar onze eigen slagerij. Hierdoor zit er een korte tijd tussen boer en winkelvloer. Met deze stukken vlees hebben we een bijzondere connectie van begin tot eind.”

Al 25 jaar werkt Koen's vader als bijbaan in de slagerij. “Hij is in al die jaren nooit zijn passie verloren en dat is prachtig om te zien. Het is ook erg bijzonder om te weten dat het vlees op je bord afkomstig is van onze eigen boerderij. Lokaler kan haast niet.”

De Groene Weg Groningen werkt veel met boerderijwinkels en biologische winkels aan huis in de buurt. “Al decennia lang zijn we een gevestigde naam in de regio. Binnen de regio hebben we een netwerk opgezet waarin we elkaar versterken en onze klanten voorzien van lokale kwaliteitsproducten.”



Duurzame vleeskeuze, natuurlijk kan 't

Kies biologisch vlees

De Groene Weg
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.

Wildrik Bos

Biologische
varkenshouderij
Westerlee, Groningen



“Bij ons krijg je producten met een goed gevoel”

Globetrotter Wildrik Bos streek in 2005 neer in het Groningse Westerlee en bouwde met zijn vrouw een mooie varkenshouderij op. In 2017 schakelden ze om naar biologisch. Ook gingen ze de samenwerking aan met achterbuurman en biologische geitenhouder Hielke Tuenter. Samen vormen ze een unieke lokale kringloop waarop ze de natuur zijn werk laten doen.

Na een paar jaar op een melkveehouderij in Canada, verhuist Wildrik in 2005 met vrouw en kind weer terug naar Nederland. Daar beginnen ze in Groningen samen met hun zwager een varkenshouderij. “Van

Eerlijk vlees met
een verhaal

“Een mooi voorbeeld van een lokale kringloop”

koeien naar varkens was even wennen, maar eigenlijk vond ik het direct al leuk. Ik ben sowieso gek op dieren en wil als agrariër ook alleen maar met dieren werken. Akkerbouw is niet wat voor mij. Een zak aardappelen blijft in de hoek staan...een dier geeft actie!”

Na bezoeken aan verschillende biologische varkenshouderijen, maakte het stel in 2017 het definitieve besluit om te schakelen naar biologisch en verbouwden ze de boerderij. “Sindsdien boeren we op een heel andere manier. Je doet veel meer aan diervoorzorg en bent veel meer met de dieren aan zich bezig. Omdat de dieren meer ruimte hebben en meer buiten zijn, is het flink bewerkelijker. Zo hebben de varkens veel meer gelegenheid om weg te rennen en ben je altijd met twee man bezig om ze te vangen. Ook het uitmesten en schoonmaken van de hokken kost meer tijd door de grotere hokken.” De varkenshouder houdt 150 biologische zeugen met biggetjes en 900 biologische vleesvarkens. De Groningse boer geniet van de dieren. “In de zomer nemen de zeugen een frisse duik in het ‘zwembad’. Babyroze gaan ze erin en zwart komen ze eruit. En ze wroeten lekker in de wei. Zo hoort het toch?”

Wildrik heeft 2 werknemers in dienst en ook zijn oudste zoon helpt steeds vaker mee op de boerderij. “Maar die moet eerst wat meer de wereld verkennen, voordat hij het stokje overneemt.” Daarnaast sloeg de Groningse varkensboer de handen ineen met zijn achterbuurman Hielke, die biologische geiten houdt en groenten verbouwt. Het maakt de samenwerking op en top lokaal. Een deel van de mest van de varkens van Wildrik wordt door hemzelf uitgereden op de biologische akkers van Hielke. Terwijl de varkens van Wildrik onder andere worden gevoerd met biologisch natuurstrooisel uit nabijgelegen natuurgebieden. Een mooi voorbeeld van een lokale kringloop.

Voor beide boeren is de keuze voor biologisch heel simpel: “De echte toegevoegde waarde van bio is de

basis van vroeger, de wijze waarop je een stukje vlees grootbrengt en de natuur zijn werk laat doen, zonder chemisch-synthetische bestrijdingsmiddelen. Voeren doen wij op conditie van de dieren, niet op productie. Zo krijg je producten met een goed gevoel. Beter voor mens, dier en natuur.”



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 maïskolven
- 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 maïskolven 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



Gestoomde 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 gestoomde 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

Groningen

Boterdiep 4

9712 LN Groningen

050 314 47 66

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.