

FIRE & FOOD

Sfeer, passie & barbecue

Nr 4 | 2019
fire-food.nl

CREATIEF MET ROOK HET GEHEIM VAN DE ROOKOVEN

Wintergroenten en wild

De tijd voor stoofpotten

Heerlijk: pizza van de bbq!

MASTERCHEF SPEELT MET VUUR | TREND: PELLETGRILL | BBQ IN AUSTRALIË
BIJZONDERE KIP | X-MAS COUNTDOWN | FIRE&FOOD TV | KENNIS: MARINADE



Adviesprijs Nederland € 6,95 | België € 6,95



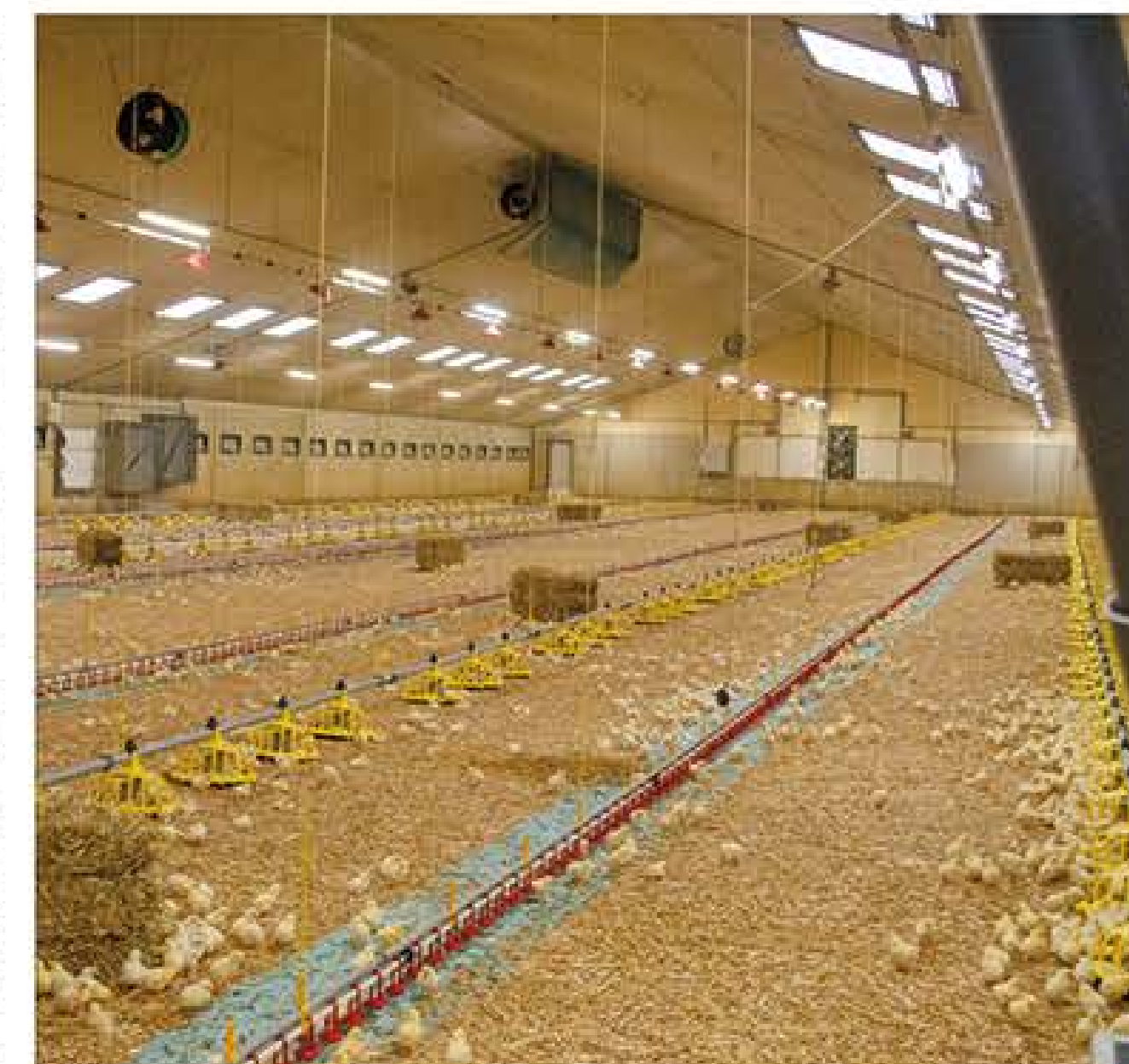
Pionieren in de polder

In 1972 hadden zich nog maar een kleine 2.500 mensen gevestigd in Swifterbant. Oostelijk Flevoland, waar het dorpje onderdeel van is, was net 15 jaar drooggelegd. De grootouders van Johan Leenders begonnen in dat jaar als boerenfamilie met 45 hectare om op dit nieuwe land een bestaan op te bouwen. Ware pioniers in de polder.

Zo'n 47 jaar later verlegt Johan opnieuw de grenzen met zijn gemengde boerenbedrijf – akkerbouw en pluimvee. Hij bouwt aan een bijna gesloten kringloopbedrijf, waarbij de gewassen die hij verbouwt groeien dankzij de kippenmest en zijn Oranjehoenen een beter leven hebben dankzij de gewassen van het land. Zo is Johan een perfecte ambassadeur van de Nederlandse pluimveesector die wereldwijd koploper is in dierenwelzijn en duurzaamheid.

"Deze vorm van kringlooplandbouw levert eigenlijk alleen maar voordelen op", vertelt Johan. "De akkerbouw floreert op de mest van de kippen. Daar zitten allemaal pure voedingsstoffen in, zoals stikstof, fosfaat en kali, die planten nodig hebben om te groeien. Het tarwegraan (dat een rustgewas is voor de grond) uit de akkerbouw gebruiken we als voer voor de kippen, het stro van de tarwe wordt strooisel en gebruiken we als kleine stobalen voor afleiding van de kippen."

Nederlandse kippenvlees is het beste vlees qua dierenwelzijn.



Een van de stallen van Johan met de kuikens.

Voorloper in pluimvee

Nederland is van oudsher een pioniersland in het houden van kippen en blijft zich in hoog tempo doorontwikkelen. Bij nieuwe inzichten en technieken is de Nederlandse pluimveesector de eerste die investeert. Voor pluimvee is ons land echt een gidslid op het gebied van dierenwelzijn, diergezondheid, voedselveiligheid en milieu. Bedrijven en instellingen uit de hele wereld komen naar Nederland om te leren van onze aanpak en innovaties.

Een Nederlandse pluimveehouder als Johan heeft in feite drie aandachtspunten. Dat is ten eerste de zorg voor optimaal dierenwelzijn. Dat betekent voldoende ruimte in de stal en een goed stalklimaat en zorgen dat de dieren in goede gezondheid blijven. Ten tweede de zorg voor de omgeving. Dus zo min mogelijk uitstoot van schadelijke stoffen en een minimale klimaatbelasting. Het houden van kippen zit wat dat betreft aan de goede kant van de scheidslijn. Kip heeft ten opzichte van andere soorten vlees een kleine CO2-footprint en dus een lage impact op het milieu. Dat komt omdat kippenvoer heel efficiënt omgezet wordt in vlees. Veel efficiënter dan bij ander vee. Daarnaast investeren pluimveehouders continu om de milieuprestaties te verbeteren. Het derde aspect is de zorg voor voedselveiligheid in de productie en alles daaromheen.



De kuikens hebben de hele dag toegang tot vers water en voer.



De eye catcher van de slager: de locomotiefbarbecue.

Meer dan een kleurtje

Op een grote oppervlakte houdt Johan samen met zijn moeder unieke, zelf ontwikkelde scharrelkippen. Hun Oranjehoen leeft met minder dieren per vierkante meter dan een biologische kip en krijgt naast het reguliere voer van het eigen land, wortel, rode biet en kurkuma. Daardoor is het vlees oranje gekleurd en zijn de kippen smakelijker. "Maar de Oranjehoen is meer dan een kip met kleur", zegt Johan. "Door de grote ruimte en de uitstekende leefomstandigheden is het vlees mals en vitaal. Bovendien blijven we bezig om de leefomstandigheden te verbeteren en het hele bedrijf te verduurzamen. Komende twee jaar werken we eraan de boerderij energie-neutraal te maken en samen met

de boeren in de omgeving de kringloop verder te verkleinen. Zo zijn we continu bezig de teelt hier en de kippensector in zijn algemeenheid verder te brengen." Johan is sinds 2017 vaste waarde in de Food100: het nationale netwerk van gamechangers in de voedselindustrie. In 2019 ontving hij een speciale vermelding van de Food100, een prijs die hij samen met zijn moeder in ontvangst nam.

50 tinten kip

"Ik wilde, als we dan toch met een eigen kip gingen beginnen, het gevoel in de stal hebben alsof ik weer bij opa's kippenhok stond te kijken. Daar liepen ook kippen van allerlei pluimage rond. We hebben nu dan ook niet meer alleen

prachtige witte kippen, maar ook donkere kippen, lichtbruine kippen, donkerlichtbruinewitte kippen en ga zo maar door. Het is een bonte verzameling geworden, een heel divers gezelschap. We hebben tot wel 50 verschillende tinten kip. Allemaal net even wat anders dan de buurman of buurvrouw. Dat is een fantastisch beeld in en buiten de stal."

Locomotiefbarbecue

Het mooie aan een concept als de Oranjehoen is, behalve de smaak en kleur, dat je weet dat Nederlands kippenvlees een mooi leven heeft gehad. Met een zorgeloos gevoel kun je aan de slag gaan met de kip op de barbecue. Speciaal daarvoor zijn dan ook slager Klaas de Wal en chef-kok Theo Loerakker vanuit het naastgelegen Dronten naar Swifterbant gekomen. Niet met lege handen: ze hebben hun zelfgemaakte houtgestookte locomotiefbarbecue meegenomen die ze gebruiken bij cateringklussen. Een echte eye-catcher.

Hufferproof

Klaas en Theo zijn al vaker met de Oranjehoen aan de slag gegaan. "Het is een mooie, malse kip waar je veel mee kunt doen op de barbecue", vertelt Theo. Johan legt nog uit: "Naast het reguliere

voer krijgt deze kip dus nog het mengsel met groenten en kruiden. Dat is extra reserve voor de kip. Daar wordt de kip dikker van en dat maakt de Oranjehoen uiteindelijk een wat vettere, malsere en smaakvollere kip. Dat zorgt er bijvoorbeeld voor dat de filet niet droog wordt en altijd sappig blijft. Er is wel eens een kok geweest die gezegd heeft dat deze kip 'hufferproof' is, het kan bijna niet misgaan bij de bereiding." Theo vertelt dat kip bij uitstek

geschikt is om low & slow te garen. "Dat houdt het vocht en dus de smaak vast. Dan hoef je als laatste alleen nog even te zorgen voor een krokant laagje. Je weet niet wat je proeft!

No-go's bij de bereiding?

Een te hoge temperatuur moet je vermijden, dan wordt de kip droog. En leg het vlees niet te koud op de grill. Verder moet je vooral kiezen voor een echt goed stuk kip, bij voorkeur van Neder-

landse bodem. En de Oranjehoen is natuurlijk de ideale kip voor de barbecue." Dat laten Theo, Klaas en Johan graag zien. Ze gaan aan de slag met deze kip en bereiden voor Fire&Food heerlijke Oranjehoengerichten. Wil je meer weten over de bereiding van kip, dan kun je uiteraard ook altijd bij je slager terecht of op onderstaande websites.
www.kiprecepten.nl
www.kipinederland.nl
www.koopeenkip.nl
www.klaver.keurslager.nl



Pluimveehouderij in Nederland

Nederland is wereldwijd voorloper in pluimveehouderij. Kip in Nederland spant zich in om eerlijke, betrouwbare informatie te verschaffen over de pluimveesector. Er bestaan nog veel vooroordelen over de productie van kip (er zouden groeihormonen in het vlees zitten, plofkip, slecht voor omgeving en milieu, antibiotica gebruik). Kip in Nederland laat graag zien hoe de dieren echt leven en hoe innovatief en duurzaam de sector is.

Op vrijwel alle aspecten doet Nederland het beter dan in andere landen. We werken efficiënter, duurzamer en we controleren veel beter op dierenwelzijn en voedselveiligheid. Nederland is toonaangevend als het gaat om:

- CO2-footprint
- Gebruik van verantwoorde grondstoffen in het voer
- Reductie van antibiotica
- Dierenwelzijn
- Controle van de keten
- Duurzaamheid, circulariteit en laag energieverbruik in de productie

Klaas de Wal (l.), Johan Leenders (m.) en Theo Loerakker houden barbecueoverleg.



Hoofdgerecht
Voor 4 personen
Bereiden: 60 minuten

INGREDIËNTEN

1 hele kip, wij gebruiken de Oranjehoen
olijfolie
barbecueerub, naar keuze

groenten

1 pastinaak
200 g pompoenblokjes
1 gele biet
1 rode wortel

extra nodig

wildschaar
kernthermometer
slagerstouw



Oranjehoen met vergeten groente

BEREIDING

Verwarm je barbecue voor op 180°C en richt in voor de indirecte methode. Snijd de groenten in grove stukken. Meng en bestrooi met zout en peper.

Leg de kip met de borst naar beneden op een werkblad. De drumsticks wijzen daarbij jouw kant op. Snijd met een scherp mes of knip met een wildschaar langs de gehele lengte van de ruggengraat. Verwijder de ruggengraat. Draai de kip met de borstkant naar boven en verwijder het borstbeen. Druk daarna met beide handen stevig op de borst zodat de kip plat wordt. Draai de kippenvleugels, zodat deze richting de drumsticks wijzen. Besmeer de kip met olijfolie en kruid rondom met de barbecueerub.

Verdeel over de vleeskant de groente, doe dit ook onder de huid. Knoop met het slagerstouw de kip weer dicht, zodat de groente er niet uit valt.

Plaats de kip 35 – 40 minuten op de barbecue en gaar tot een kerntemperatuur van 70°C. Laat de kip 10 minuten rusten. Verwijder het touw en serveer.

Wijntip:

*Domerval Chardonnay
Viognier Pays d'Oc IGP*

Een heerlijke wijn gemaakt van de Chardonnay en Viognier druif. Subtiel in de neus met zachte aroma's van bloemen, acacia en citrusvruchten. Met name de Viognier komt mooi naar boven door de smaken van de kip en pastinaak.



Kipgrillworst

Bijgerecht
Voor 4 personen
Bereiden: 15 minuten

INGREDIËNTEN

1 gekookte kipgrillworst
olijfolie
barbecuerub, naar keuze

BEREIDING

Verwarm je barbecue voor op 180°C en richt in voor de indirecte methode.
Besmeer de grillworst rondom met olijfolie en barbecuerub.
Bak de grillworst op het indirecte gedeelte in 10 – 15 minuten af.
Snijd in plakjes en serveer ze lekker warm.



Kipburger



Hoofdgerecht
Voor 4 personen
Bereiden: 25 minuten

INGREDIËNTEN

600 g kipgehakt
2 el barbecuerub, naar keuze

extra nodig
kernthermometer

BEREIDING

Verwarm je barbecue voor op 180°C en richt in voor de directe methode. Meng het gehakt met de barbecuerub. Vorm hiervan 4 gelijke burgers en leg ze afgedekt in de koelkast tot het moment van grillen.

Gril de kipburgers tot een kerntemperatuur van 70°C. Haal de burgers van de barbecue en serveer direct.



Gevulde kipfilet met pompoen



Hoofdgerecht
Voor 3 – 4 personen
Bereiden: 45 minuten

INGREDIËNTEN

1 dubbele kipfilet, ca 450 g
barbecuerub, naar keuze

farce

2 kipaasjes
1 ei
50 ml slagroom
1 teentje knoflook
100 g pompoenblokjes
zout en peper

extra nodig
keukenmachine
spuitzak
kernthermometer
slagerstouw

BEREIDING

Verwarm je barbecue voor op 180°C en richt in voor de directe methode. Snijd de kipaasjes in stukjes en pureer deze in een keukenmachine, samen met 1 ei, knoflook, room en 75 g pompoen tot een farce. Snijd de overige pompoenblokjes fijner en meng dat op het laatst door de farce.

Leg de dubbele kipfilet op een werkblad. Spuit de farce aan een zijde van de kipfilet en vouw dicht met de andere kipfilet. Besmeer de kip met olijfolie en kruid rondom met de barbecuerub. Knoop de kip dicht.

Gaar de kipfilet op het indirecte gedeelte tot een kerntemperatuur van 70°C. Laat de kip 10 minuten rusten. Verwijder het touw en serveer.



Tip van Theo:

"Farce betekent vulling en wordt meestal gemaakt van gemalen vissen of vis gemengd met ei, room, en kruiden."

Vuurenrook Chicken Sitter
Doit gehoord van een dronken kip? Plaats in het schaattje een geopend blikje bier en plaats een hele kip over de beugel. De kip blijft lekker mals en sappig door de stoom van het bier, de buitenkant wordt lekker crispy. Eat smakelijk!



Check it out on:

VUURENROOK.NL
GO, GO, GO... FIRE UP THE Q!