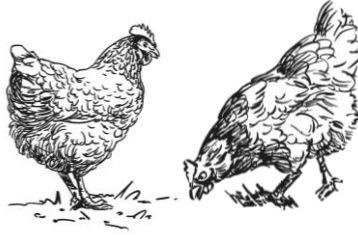


Biologisch kippenvlees van Huis ter Mee

Joris Kemper vertelt in de serie: "Hoe is het met de dieren?" hoe het er bij Kemperkip aan toe gaat. Een variant op dit artikel heeft eerder in het Odin Herfstmagazine gestaan.



Dierenwelzijn vanaf geboorte centraal

"Bij KemperKip staat dierenwelzijn vanaf de allereerste levensfase centraal," vertelt Joris Kemper. "Onze aanpak is geworteld in ambachtelijke tradities, maar altijd in lijn met moderne biologische standaarden. Van het moment dat de kip geboren wordt tot aan de distributie, blijft zorg voor het dier de rode draad.

Onze eendagskuikens worden geboren in een biologische broederij. Daarbij gebruiken we alleen eieren van biologische moederdieren. Het transport naar de pluimveehouders doen we zelf, met speciaal opgeleide medewerkers. Doordat we de hele keten in eigen hand hebben, kunnen we maximale kwaliteit en diervriendelijkheid garanderen."

Tijdens de opfokfase wordt bewust meer tijd genomen

"Onze biologische kippen groeien bijna twee keer zo langzaam op als reguliere kippen," zegt Joris. "Dat draagt niet alleen bij aan steviger en smaakvoller vlees, maar ook aan een diervriendelijke leefwijze. Het voer dat ze krijgen is volledig biologisch en plantaardig, en bevat geen dierlijke toevoegingen, preventieve antibiotica of krachtvoer. Minstens 65 procent bestaat uit biologische granen."

Ook de leefomgeving is van groot belang

"De hokken die we in eigen beheer hebben, beschikken over vloerverwarming, zodat de temperatuur altijd optimaal is voor de kippen. Daarnaast zijn de verblijven ruim en luchtig, met strooisel en natuurlijk daglicht. Onze kippen hebben vrije uitloop, waardoor ze overdag kunnen rondscharrelen, hun eigen ritme volgen en een natuurlijk dag- en nachtritme hebben.

Het slachten van de dieren gebeurt bij ons op semi-ambachtelijke wijze. Onze kippen worden met veel precisie en zorg grotendeels handmatig versneden en verwerkt. Daarna koelen we het vlees met droge lucht. Deze methode zorgt ervoor dat de kwaliteit optimaal blijft, en dat proef je terug in de smaak en de textuur."

KemperKip waarborgt volledige traceerbaarheid van het vlees. "Wij werken met de Boercode: een combinatie van het boernummer en het koppelvolummer. Daarmee is elk product volledig traceerbaar van boer tot consument. Zo blijft de herkomst altijd transparant."

Bekijk (en bestel) hier het assortiment van KemperKip/Huis ter Mee:



Veldsla met appel, wortel en geitenkaas

Veldsla is een plant uit kamperfoeliefamilie (Caprifoliaceae). De soort wordt ook wel korensla genoemd. Vroeger groeide het als onkruid tussen het graan. Tegenwoordig wordt de eenjarige plant als groente geteeld. Veldsla kan zowel vers als gestoofd worden gegeten, die smaak heeft iets nootachtigs. Veldsla is ook lekker in een stampotje.



Ingrediënten voor 4

- 1 zakje veldsla
- 1 appel, in kleine stukjes gesneden
- 1 wortel, geraspt
- 100 g (geiten)kaas

Voor de dressing:

- 2 el wijnazijn
- 2 el olie, peper en zout
- 1 tl zachte honing of appeldiksap
- 2 el geroosterde zonnebloem- of pijnboompitten

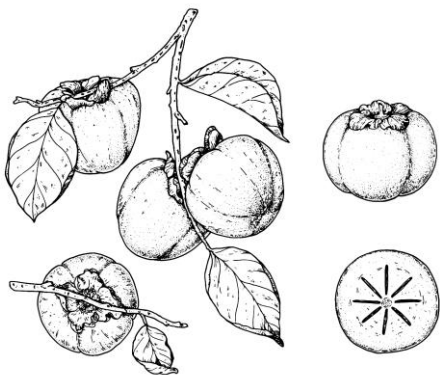
Bereidingswijze

1. Was de veldsla en meng de stukjes appel en geraspte wortel erdoor.
2. Klop de ingrediënten voor de dressing door elkaar (Ik doe het in een jampotje, deksel erop en goed schudden) en meng deze door de salade.
3. Brokkel de kaas over de salade en bestrooi het geheel met geroosterde pitten.

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

Carrot cake-havermoutpap met kaki fruit

Warme havermoutpap is toch wel zo lekker om een wat frissere dag mee te beginnen. En wortel is helemaal geen gek ingrediënt daarin, dat zul je proeven! Combineer met typische carrot cake onderdelen als rozijnen en walnoten. Top af met frisse kaki fruit.



Ingrediënten

- 100 g havermout
- 300 ml amandelmelk
- 2 wortels
- 2 el rozijnen
- 2 tl kaneelpoeder
- 1 el walnoten
- 1 kaki fruit
- 1 el honing of ahornsiroop

Bereidingswijze

1. Rasp de wortel en meng de rasp met de havermout en de melk in een steelpannetje. Verwarm dit tot het kookt en zet dan laag. Laat een paar minuten doorgaren.
2. Voeg de rozijnen en de kaneel toe, warm even mee. Verdeel de pap over 2 kommen.
3. Hak de noten wat kleiner en snij de kaki fruit in blokjes of schijfjes.
4. Verdeel noten en fruit over de kommen en druppel er wat honing of ahornsiroop over.

Odin

abonnement

Deze week in jouw kleine fruittas:

biologische santana appels

Tkalecz in Beesd, Nederland

biologische sinaasappels

Isola della Natura in Taormina, Italië

biologische bananen

Latbio in Machala, Ecuador

biologische kaki fruit

Fuensana Bio in Badajoz, Spanje