

Haantje met pruimen

Ontdek deze heerlijke smaakvolle variant van het haantje.
Serveren met pruimencompote.

Ingrediënten:

diepvrieshaantje - witte wijn of bockbier - tijm - rozemarijn - laurierblad - kruidnagel - 1 teentje knoflook - olie en boter - uien - bloem - mosterd - ontbijtkoek - gedroogde pruimen - appel

De tijden in het recept zijn gebaseerd op een gemiddeld gewicht van een haantje van 850 gram. Reken ongeveer 10 minuten per 100gram meer gewicht.

Bereiding:

Marineer het haantje een nacht in wijn of bier met tijm, een beetje rozemarijn, laurierblad, beetje kruidnagel en 1 teentje knoflook. Verwarm de oven voor op 180 °C. Haal het haantje uit de marinade, dep het droog en braad het aan in wat olie met boter. In een andere (gietijzeren) pan wat gesnipperde uien aanzetten en goud bruin kleuren. Daarna bestrooien met bloem. Het haantje bij de uien doen, plus een met mosterd ingesmeerd sneetje ontbijtkoek, gesneden gedroogde pruimen en appel en de marinade. Gaar het haantje in een gesloten pan gedurende ongeveer 50 minuten in de oven. Bind de marinade eventueel tot de gewenste dikte.



Het haantje hoort erbij

Het haantje is terug. Vroeger hadden haantjes een belangrijke rol op het legkippenbedrijf. In de loop van de tijd zijn ze uit het bedrijfsbeeld verdwenen en hebben ze geen rol meer. Zonde, want met haantjes is niks mis. Gelukkig zetten Estafette en De Lankerenhof het haantje weer op de kaart.

Estafette kiest voor 100% biologisch, lekker vers, super fair en heerlijk divers.

Ontdek Estafette de biologische eetwinkel in:

Alkmaar, Amersfoort, Amsterdam (Bos en Lommer, Ceintuurbaan, Zeeburg, Westerpark), Arnhem, Bergen, Breda, Delft, Den Haag, Dordrecht, Driebergen, Ede, Maastricht, Nijmegen, Utrecht en Zutphen. Meer info: www.estafettewinkel.nl

Estafette en De Lankerenhof zetten samen



het haantje weer op de kaart



Maak kennis met Haantje de Coq

De haantjes komen van Chris en Marjanne Borren van biologisch leghennenbedrijf De Lanckerenhof in Voorthuizen. “De broertjes van de legkippen hebben veel meer smaak dan de gewone vleeskippen”, aldus Marjanne. Zij zet zich met Chris in om mensen weer enthousiast te maken over de haantjes. Chris: “We willen de broertjes van de legkippen ook een waarde en een leven geven. Er moet wat zinvol mee gedaan worden!”

Daar willen we bij Estafette graag aan meehelpen. Vandaar dat u vanaf nu de haantjes van de Lanckerenhof bij ons in het diepvriesschap vindt. In de keuken is Haantje de Coq te verwerken tot diverse smaakvolle gerechten, een leuke uitdaging voor liefhebbers van kip.

Pluimveebedrijf De Lanckerenhof

Op De Lanckerenhof hebben de kippen en haantjes alle ruimte om zich natuurlijk te gedragen. Chris: “Biologisch is voor ons niet alleen maar naar de eisen van de wet kijken, maar naar de wensen die de kip stelt aan zijn leefomgeving. Onze kippen kunnen scharrelen, eten, drinken, rusten en eieren leggen in een voor hun prettige omgeving. Daarbij belasten we het milieu zo min mogelijk.” Marjanne voegt daaraan toe: “We vinden niet dat de dieren zich naar menselijke maatstaven moeten schikken, maar dat de mensen de leefomgeving naar dieren moet aanpassen.”

Het verhaal van de haantjes

“Vroeger hadden de kippen een dubbeldoel, de hennen werden gehouden om eieren te leggen en de haantjes zorgden voor het vlees”, legt Marjanne uit. Om zo efficiënt en goedkoop mogelijk eieren en vlees te produceren is er een tweedeling in kippenrassen ontstaan. “Tegenwoordig worden er voor de vlees- en de eierproductie verschillende kippen gefokt.”

De hennen en de haantjes van de vleesrassen worden beiden gebruikt voor de vlees-productie, maar de haantjes van de legrassen leggen natuurlijk geen eieren en zijn daarom ‘nutteloos’ voor de legsector. Dit betekent dat deze haantjes direct na uitkomst uit het ei gedood worden. “Wij vinden dat zonde, omdat juist het vlees van deze haantjes heel erg lekker is. Het groeit langzaam, de haantjes hebben veel beweging en krijgen biologisch voer, dat allemaal samen geeft een betere vleeskwaliiteit”, vertelt Chris. “We proberen de haantjes in Nederland weer op het menu te zetten. Hoe meer mensen over de haantjes horen als een exclusief en hoogwaardig product, hoe beter.”



Blijde hennen en haantjes

De haantjes groeien samen op met hun zusjes die bestemd zijn om in de legstal eieren te gaan leggen. Op de Lanckerenhof is het leefgebied van de hennen en haantjes ingericht naar de wensen en het natuurlijk gedrag van de kippen. De kuikens groeien op in een stal met voldoende scharrelruimte en daglicht, waar het knus en warm is. Hoe groter de kuikens worden, hoe beter ze hun eigen lichaamstemperatuur kunnen regelen en hoe groter hun leefgebied wordt. Het biologische voer voor de kippen komt van lokale bedrijven uit de omgeving.

Zodra de dieren oud genoeg zijn, kunnen ze op eigen gelegenheid naar buiten. In de uitloop kunnen ze onder beschutting van bomen en struiken een deel van hun eigen kostje bij elkaar scharrelen en stofbaden nemen. “In een ruime stal met een goed klimaat zitten de dieren lekker in hun vel en is het plezierig werken”, aldus Chris. Marjanne hoopt dat er steeds meer mensen van de haantjes gaan genieten: “Zo kunnen we steeds meer haantjes een leven op de boerderij geven.” De haantjes worden dus net als hun zussen biologisch gehouden. Het vlees van de haantjes is echter nog niet als biologisch gecertificeerd, omdat er nog geen EU-regelgeving is voor vlees van opfokhaantjes.



Smaak en bereiding

Chris en Marjanne zijn helemaal fan van de haantjes. “Haantje de Coq heeft van zichzelf veel smaak en een goede bite. Je proeft het verschil,” zegt Marjanne. Chris voegt daaraan toe: “De eigen smaak van een ‘leghaantje’ gaat meer richting de smaak van wild.” Hij eet zijn haantjes het liefst zo naturel mogelijk. “Voor mij hoeft het niet ingewikkeld, gewoon lekker knapperig bereiden in de oven.” Marjanne braadt de leghaantjes vaak met verse tuinkruiden. “Insmeren met olie, zout, peper, tijm, rozemarijn en salie en dan in de oven.”

Met Haantje de Coq brengt u de smaak van vroeger terug. Kies voor een traditionele bereiding of ga voor een luxer gerecht met het ‘Haantje met pruimen’ (zie achterzijde). De haantjes zijn kleiner dan de reguliere kip. Ze wegen (panklaar) tussen de 750 en 1000 gram. Afhankelijk van de grootte van het haantje moet hij ongeveer drie kwartier braden. Ga voor meer heerlijke recepten met het haantje van De Lanckerenhof naar www.comebackvanhethaantje.nl.

