

## Hoe leven de Bourgondisch Scharrelhoenders?

De kuikens komen uit het ei en krijgen direct een verwarmd plaatsje in een stal voorzien van stro. In tegenstelling tot de moderne houderij, groeien de kuikens op in hun eigen tempo.

Het voer dat de Scharrelhoen krijgt, wordt speciaal gemaakt van tenminste 70% granen en is zonder toevoegingen van groeibevorderaars of antibiotica. Tijdens zijn vrije leven blinkt hij uit in vitaliteit en is hij vrij van stress omdat hij ook buiten zijn kostje naar genoeg bij elkaar scharrelt.



## U proeft de ouderwetse smaak van weleer

Het kuiken van Bourgondisch Scharrelhoen wordt grootgebracht in en op ons eigen land met een speciaal soort voer, rijk aan kruiden & granen. Daarom heeft deze Scharrelhoen een ouderwetse lekkere smaak.

## Kwaliteitsgarantie

De initiatiefnemers van de Hollandse Scharrelhoen, Poeliersbedrijf van der Laan B.V. te Purmerend en Poeliërgroothandel Scheria te Stompwijk, garanderen u een scharrelkip die met de grootst mogelijke zorg voor milieu en diervriendelijkheid heeft geleefd. Dit wordt gecontroleerd door controlebureau NCAE.

## Kip met in wijn gestoofde prei en tijm



### Ingrediënten:

1 Scharrelhoen  
2 tenen knoflook  
60 g kruidenboter  
1 citroen (gehalveerd)  
2 tl zeezout  
5 dunne preien  
25 g boter  
8 g tijm  
1 laurierblaadje  
125 ml droge witte wijn

Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd de knoflook fijn. Maak met een lepel wat ruimte tussen het vel en het vlees van de kip. Begin aan de zijkanten net boven de poot en werk richting het borstbeen en naar achteren om een grote ruimte te creëren. Vul met de kruidenboter. Doe de citroenhelften in de holte van de kip. Bestrooi de kip met peper en het zeezout en leg met de borst naar onderen in de ovenschaal.

*Braad ca. 1 uur en 15 min. in de oven. Keer na 45 min.*

Verwijder na 1 uur oventijd de onderkant en het donkergroene deel van de prei. Snijd de prei in stukken van 3 cm, snijd de stukken in de lengte half in en spoel ze schoon onder koud stromend water.

Verhit de boter in een hapjespan en fruit de knoflook, tijm en het laurierblaadje 1 min. Voeg de wijn toe en breng aan de kook. Draai het vuur laag en voeg de prei, peper en eventueel zout toe. Laat afgedekt 20 min. op laag vuur stoven. Neem ondertussen de kip uit de oven en laat afgedekt 15 min. rusten. Serveer de kip met de gestoofde prei.

[www.scharrelhoen.nl](http://www.scharrelhoen.nl)

# Buitengewoon lekker!

