

GEROOKTE BOERDERIJKIP

Gevuld met coucous, rozijnen, abrikozen en kruiden

Onze boerderijkip is afkomstig van Challans, een regio aan de westkust van Frankrijk met een eeuwenlange traditie van pluimvee-boerderijen. De kippen zijn gecertificeerd 'Label Rouge' en daardoor voldoen ze aan strenge (door de Franse overheid gegarandeerde), eisen betreffende

- Voer: 100 % plantaardig , minimaal 75% hele granen, geen antibiotica of andere groeibevorderaars
- De kippen lopen buiten op ruime en gevarieerd beplante weilanden, twee vierkante meter oppervlak per dier
- Leeftijd 81 dagen, tweemaal zo lang als een 'gangbare' kip
- Traditioneel ras, niet gemanipuleerd
- Korte afstand tussen boerderij en slachthuis; directe verse verwerking in de rokerij

De kippen met de beschermde herkomstbenaming ('A.O.C.') Challans zijn stevig van structuur, hebben een volle smaak en zijn voorzien van een identiteitsloodje.

Bij Frank's Smoke House, gaat de ambachtelijkheid door. De kippen worden met knoflook, rozemarijn en salie gemarineerd en daarna met zuiver zeezout gepekeld. De volgende dag worden ze afgespoeld en met coucous, rozijnen, abrikozen, ui, bleekselderij en kruiden gevuld.

Na een dagje rijpen worden de kippen op hickoryhout gerookt totdat ze goed gaar zijn.

U kunt de kip het beste warm eten. De beste opwarmtechniek is als volgt:

- Twee uur voordat u de kip gaat eten de kip uit de koelkast halen en de plastic verpakking verwijderen.
- De kip afdekken met aluminiumfolie en in een voorverwarmde oven (ca. 180°C) verwarmen, ca. 1 -1/4 uur.
- Schep de vulling uit de warme kip, en snij de kip in stukjes. De roodachtig kleur van het vlees komt door het roken. De kip is gegarandeerd gaar.
- Als suggestie om erbij te geven: denk aan aardappelen, rijst of pasta.
- De gevulde kip weegt ca. 1,5 kg. en is voldoende voor 4 mensen.
- Eet lekker!