



Jan Perdok

Trotse schapenboer uit Uithuizermeeden

Jan Perdok is al vanaf 1988 schapenhouder. In 2000 heeft hij de keuze gemaakt om zijn bedrijf om te schakelen naar geheel biologisch. Het verschil volgens Jan is de extra regels als het gaat om de huisvesting van de schapen, de weidegang en het medicijngebruik. Jan heeft geen problemen met deze extra regels.

“Ik vind het normaal dat deze regels verbonden zitten aan het op een gezonde manier houden van dieren. De bedrijfsvoering is wel iets bewerklijker maar het geeft mij meer voldoening om op een natuurlijk manier te werken. Zo bestrijd ik bijvoorbeeld het onkruid met een bosmaaier. Dit maakt mij meer betrokken bij de natuur en geeft voldoening zonder chemische middelen te kunnen werken”. Het voer voor de schapen komt deels uit eigen bedrijf en een deel wordt aangekocht. “Het voer dat wij zelf laten produceren voor de schapen zijn grasklaverbrokjes die door een lokale drogerij worden gedroogd”. De schapen lopen een groot deel van het jaar buiten, van mei tot en met december. Inmiddels heeft Jan 150 ooiën en circa 225 lammeren. “Ik ben blij dat ik mijn lammeren voor een eerlijke prijs kan verkopen aan de slagerijen van De Groene Weg”. Wat het bedrijf van Perdok zo uniek maakt is zijn bestaan als klein bedrijf tussen de inmiddels enorme veehouders in de omgeving.

*Mijn
favoriete recept?
Kijk op
de achterzijde.*




De Groene Weg

Hoofdgerecht, 4 personen,
bereidingstijd 2 uur

Voordelig
genieten van dit recept?

Dat kan van 1 t/m 6 mei:

Lamsboutlapjes

100 gram **2.25**

Het
favoriete
gerecht
van onze
schapenboer
Jan Perdok

Boterzacht gestoofd lamsvlees

met aardappelen en peultjes

Benodigheden

- 1 kilo lamsboutlappen (in grove stukken)
- 2 zeer fijn gehakte uien
- Peultjes
- 100 gram roomboter
- Peper & zout
- Gemberpoeder (naar smaak)
- Kruidnagels
- ½ liter heet water

Voor de aardappeltjes:

- 1 kilo kleine geschilde vastkokende aardappeltjes (in vieren gesneden en besprenkeld met citroensap)
- 1/2 liter water
- 30 gram roomboter
- Klein bosje platte peterselie
- Kaneelstokje
- Snufje zout
- 3 eetlepels honing
- Nootmuskaat (optioneel)

Bereiding

- Smelt de roomboter in een kookpan en fruit daarin de fijngehakte uien 2 minuten aan en voeg het vlees en de specerijen toe.
- Schep alles goed om en laat het geheel enkele minuten al omscheppend meebakken.
- Giet het hete water erbij en voeg het bosje peterselie toe, doe het deksel op de pan en laat het ongeveer 1 uur zachtjes koken.
- Doe, als het vlees bijna gaar is, de aardappelpartjes in een pan met het water, de honing en de specerijen en kook ze in ongeveer 10-15 minuten gaar, maar niet te gaar. De aardappelpartjes moeten wel heel blijven.
- Haal, als het vlees gaar is, het builtje peterselie eruit en laat de saus inkoken tot ze dik is.
- Doe de peultjes in een pan met iets water. Kook ze met deksel in circa 10 minuten 'beetgaar', giet af en leg ze in een schaal.
Tip: een klontje boter maken de peultjes extra smeugig.
- Schep het lamsvlees met de saus op een mooie schaal of in een tajine, schep er de aardappelpartjes overheen.


De Groene Weg

