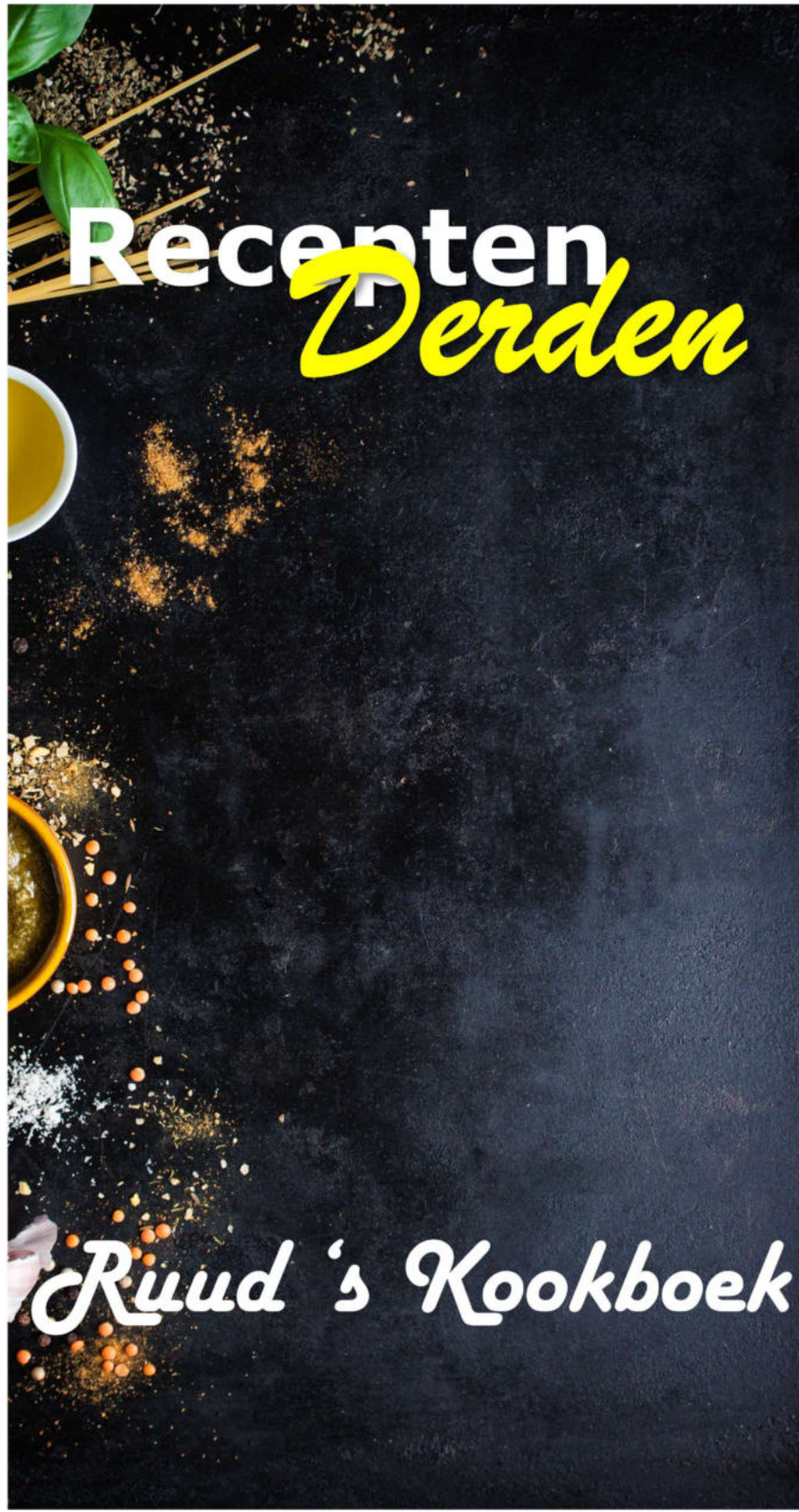




Receptenboekje feesteditie 2019
(Duroc d'Olives)

Zalige recepten voor de zaligste tijd van het jaar!

Toch altijd weer een tijd om naar te verlangen, die eindejaarsperiode. Met alles wat erbij hoort: een winters landschap, een gezellig verwarmd huis, goed volk over de vloer en een rijk gedekte tafel! Heb je al plannen om te kokkerellen? Zoek je nog inspiratie? Of wil je wat hulp? Dan komt dit feestreceptenboekje perfect van pas!

Onze chef-kok heeft zich uitgeleefd met originele ideeën, fijne ingrediënten en het bijzondere varkensvlees van Duroc d'Olives. Als vakman weet hij dat vlees van het Duroc-varken extra mals en sappig is en een vollere smaak heeft. Dat zal iedereen aan de feesttafel wel proeven.

We wensen jou en al wie je dierbaar is vrolijke en verrukkelijke tijden. Ga je aan het fornuis staan? Met het hoogwaardige kwaliteitsvlees van Duroc d'Olives en de ideeën in dit feestboekje ben je uitstekend gewapend om jezelf te overtreffen en je gasten te verbazen. Geniet ervan en ...

Feest ze!



#1 HAPJES

Torentje van paté met peperkoek,
appel en gebrande tijm

Saté met pindasaus,
gefrituurde uitjes en sesam

Gazpacho van erwten met munt, aardappelmousseline,
gebakken kwartelei en krokant gedroogde ham

Krokante aardappel met varkenskop,
mimosa van augurk

Torentje van paté met peperkoek, appel en gebrande tijm

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

4 sneetjes peperkoek

1 jonagold appel

1 grote plak Duroc d'Olives paté

1 bosje gedroogde tijm

2 el honing

100 g boter

BEREIDING:

Snijd de gewenste vorm uit de peperkoek, de appel en de paté. Smelt de boter in de pan en bak de peperkoek langs beide kanten goudbruin. Laat de peperkoek uitlekken op keukenpapier. Bak ook de appel goudbruin en blus met wat honing. Laat ze even karamelliseren en leg ze op de peperkoek. Leg hierop de paté. Houd de gedroogde tijm even in de vlam en werk er het torentje mee af. Serveer terwijl de tijm nog rookt.



Saté met pindasaus, gefrituurde uitjes en sesam

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

1 Duroc d'Olives spieringkotelet
zonder been

1 grote ui

1 el geroosterde sesamzaadjes

4 satéstokjes

1 el sojasaus

1 el citroensap

2 teentjes look

200 g pindakaas

2 el ketjap manis

2 el sojasaus

200 ml kokosmelk

cress naar keuze

BEREIDING:

Verwarm de oven op 60° en de friteuse op 150°.
Snijd de geschilde ui in fijne stukjes.

Frituur de stukjes ui kort tot ze goudbruin zijn
en laat ze even op papier uitlekken.

Laat ze dan op bakpapier 1 uur drogen in de
oven. Verkruiemel de droge uitjes en bewaar ze
in een luchtdicht potje met wat absorberend
papier. Snijd de spieringkotelet in fijne reepjes.
Leg de brochettestokken even in water tegen
het aanbranden. Meng de sojasaus met het
citroensap en 1 teentje geplette look en laat
hierin de vleesreepjes 1 uur marineren.

Spies het vlees op de satéstokjes en houd ze
apart. Warm de grill op. Meng de pindakaas,
ketjap manis, sojasaus en kokosmelk samen in
een kookpot met 1 teentje geplette look.

Roer het mengsel op een rustig vuurtje tot
een egale saus. Gril de satés rondom bruin
en serveer ze met de saus. Strooi er wat
geroosterde sesamzaadjes over en werk af
met de gedroogde uitjes en waterkers.



Gazpacho van erwten met munt, aardappelmousseline, gebakken kwartelei en krokant gedroogde ham

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

200 g Duroc d'Olives gedroogde ham

4 kwarteleieren

1 ui

1/4 groene selder

1/4 stengel prei

1 el verse munt

250 g erwten

500 g groentebouillon

2 el room

4 aardappelen

50 g gezouten boter

peper

1 dl Duroc d'Olives olijfolie

1 bosje bieslook

BEREIDING:

Verwarm de oven op 160°. Leg de gedroogde ham op bakpapier en zet ze in de oven tot ze krokant is: 10 tot 15 minuten, afhankelijk van de dikte. Laat de ham indien nodig even uitlekken op papier. Stoof de ui, selder, prei en erwten in wat olijfolie. Blus met de bouillon en voeg er de munt bij. Laat het geheel 20 minuten pruttelen, voeg er 1 el room bij en mix fijn. Giet de mix door een fijne zeef en kruid af met peper, zout en olijfolie. Zet de groentemix koel. Schil de aardappelen en kook ze in zout water gaar. Stamp ze fijn en voeg 1 el room en de gezouten boter toe. Kruid met peper en zout. Bak de kwarteleitjes heel kort in wat olie. Schik wat van de aardappelpuree op een bord en leg er een kwarteleitje op. Giet de gazpacho eromheen en werk af met reepjes gedroogde ham. Garneer met fijngesnipperde bieslook.



Krokante aardappel met varkenskop, mimosa van augurk

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

1 plak Duroc d'Olives varkenskop

2 dl Duroc d'Olives olijfolie

1 bosje bieslook

4 grote augurken

2 hardgekookte eieren

2 grote aardappelen

BEREIDING:

Verwarm de oven op 180°. Plet de hardgekookte eieren fijn. Snijd de augurken in kleine blokjes en versnipper de bieslook. Voeg dit samen bij de eieren en roer goed om. Snijd de aardappel in schijfjes van 0,5 cm dik. Steek er schijfjes uit met een steekring en bak ze goudbruin in een pan met wat olijfolie.

Leg de schijfjes in een ovenschaal en gaar ze 5 minuten verder in de oven. Steek met die vorm ook schijfjes uit de varkenskop.

Leg voor de presentatie onderaan de krokante aardappel, daarop een sneetje van de kop en werk af met de mimosa van augurk.





#2 VOOR GERECHTEN

Mini-vidé met vol-au-vent “Royale”
en hollandaisesaus

Gelakt buikspek met bouillon,
spruiten, zilveruitjes en prei

Tarte tatin van spek,
geitenkaas en ajuin

Mini-vidé met vol-au-vent “Royale” en hollandaisesaus

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

100 g Duroc d'Olives gehakt

2 Duroc d'Olives varkenswangen

4 mini-vidés

3 dl varkensbouillon

1 dl room

2 dl melk

50 g boter

50 g bloem

400 g wilde boschchampignons

1 bosje peterselie

6 eierdooiers

3 dl melk

1 dl Duroc d'Olives olijfolie

1 citroen

peper en zout

BEREIDING:

Verwarm de oven op 100°. Breng de varkensbouillon aan de kook en laat er de gehaktballetjes 10 minuten in koken. Schep ze uit het water en zet het vuur zachter. Leg nu de varkenswangen erin en laat ze 1 uur rustig pruttelen. Schep de wangen uit de bouillon en laat ze afkoelen. Smelt de boter tot ze goudbruin is en roer er de bloem doorheen. Laat dit even rustig stoven en voeg er dan de bouillon bij. Blijf goed roeren met de klopper tot het kookt en laat de saus 1 minuut doorkoken. Voeg dan geleidelijk de room en de melk erbij en laat de saus nog eens 1 minuut doorkoken. Snijd de varkenswangen in blokjes en bak ze samen met de gehaktballetjes bruin in wat olijfolie. Schep ze in de saus. Bak ook de champignons bruin en voeg ze bij de saus. Kruid het geheel met peper en zout. Zet de vidés 15 minuten in de oven. Giet de dooiers in een sauteerpan, voeg de melk erbij en klop dit op een laag vuurtje luchtig. Zet het vuur af, voeg de olijfolie en het citroensap erbij en kruid met peper en zout. Zet de vidés midden op het bord en schep er de vol-au-vent in. Overgiet het geheel met wat hollandaisesaus en werk af met gesnipperde peterselie.



Gelakt buikspek met bouillon, spruiten, zilveruitjes en prei

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

4 dikke sneden traag gegaard Duroc d'Olives buikspek

2 el honing

1 el ketchup

1 el sojasaus

1/2 el 5-spice kruidenmengeling

1 el geraspte gember

peper en zout

4 dl varkensbouillon

8 spruitjes

8 zilveruitjes

1 stengel prei

2 el graantjesmosterd

2 dl Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Meng de honing met de ketchup, sojasaus, 5-spice en gember. Kruid met peper en zout. Breng de bouillon aan de kook en pocheer hierin de spruitjes, zilverui en preirondjes 10 minuutjes. Haal de groenten eruit en laat ze even afkoelen.

Voeg de mosterd bij de bouillon en zet die opzij. Snijd de spruitjes en de uitjes doormidden en bak ze met de prei goudbruin in olijfolie. Verhit in een tweede pan nog wat olijfolie en bak hierin de speksneetjes langs beide kanten krokant. Zet het vuur af en giet de honingsaus over het spek.

Roer mooi om zodat alle stukken bedekt zijn met de saus. Warm de bouillon weer op. Leg de sneetjes op een bord en garneer met de spruitjes, zilverui en prei. Druppel wat van de saus eromheen. Werk af met rauwe spruitblaadjes.



Tarte tatin van spek, geitenkaas en ajuin

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

4 vellen bladerdeeg

200 g zachte geitenkaas

2 el honing

1 bosje verse tijm

12 plakjes Duroc d'Olives spek

2 uien

2 dl Duroc d'Olives olijfolie

4 brochettestokjes

BEREIDING:

Verhit de oven op 180°. Prik met een vork in de vellen bladerdeeg en bak ze 10 minuten tussen 2 vellen boterpapier en tussen 2 bakplaten. Haal het deeg uit de oven en laat het afkoelen. Smeer het in met de geitenkaas en druppel er de honing overheen. Snijd de uien doormidden zodat je de ringen behoudt en bak ze op de gesneden kant in olie goudbruin. Haal de uien uit de pan, wikkel de speksneetjes errond en steek er een brochettestokje door. Leg de uien op de taartjes. Strooi er wat verse tijm over en bak het geheel nog 15 minuten.





#3 HOOFD GERECHTEN

Ladysteak “Rossini”
met kasteelaardappelen en girolles

Gevuld filetgebraad
met kastanjes en pompoen, kroketjes

Secreto à l’orange,
pommes fondantes en raapjes

Ladysteak “Rossini” met kasteelaardappelen en girolles

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

4 Duroc d'Olives ladysteaks

4 sneetjes toastbrood

4 plakjes foie gras

1 verse truffel

8 grote aardappelen

200 g girolles

2 dl madeira

1 el honing

4 dl bruine varkensbouillon

100 g boter

2 dl Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Verwarm de oven op 130°. Smeer de ribben in met wat olie en kruid ze met peper en zout. Gaar ze 2 uur in de oven. Haal ze eruit en schik ze in een kookpot. Giet het water erbij en voeg de soepgroenten toe. Laat het geheel nog 30 minuten rustig pruttelen. Haal de ribben voorzichtig uit en laat de rest van de bouillon inkoken tot sausdikte. Haal het vlees van de ribben en trek het in draadjes. Voeg het bij de ingekookte saus en kruid het af met peper en zout. Leg de lasagnevellen open, schik hierin het vlees en rol het geheel mooi strak op. Overgiet met wat olijfolie en plaats in een ovenschaal. Dek af met plasticfolie. Verwarm de oven op 150°. Stoof de gesnipperde sjalotten met de geplette look. Voeg de bospaddenstoelen toe en laat ze mooi bruin bakken. Voeg dan de room en de demi-glace toe en laat 5 minuten rustig inkoken. Mix de saus fijn in de blender of met een staafmixer. Snijd de groene selder in blokjes en stoof ze heel kort in wat olijfolie zodat ze nog wat krokant blijven maar niet rauw zijn. Plaats de cannelloni 15 minuten in de oven tot het vlees opnieuw warm is binnenin. Schik wat selder onderaan. Leg hierop de cannelloni. Nappeer wat van de saus erover en errond. Werk af met wat gemalen Parmezaan en wat rucola.



Gevuld filetgebraad met kastanjes en pompoen, kroketjes

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

800 g Duroc d'Olives filetgebraad

100 g Duroc d'Olives gehakt

50 g Duroc d'Olives spekblokjes

50 g gehakte champignons

50 g gehakte uien

1 el gehakte rozemarijn

200 g gekookte kastanjes

2 dl room

1 dl varkensbouillon

1 butternutpompoen

1 el boter

peper en zout

24 kroketten

2 dl Duroc d'Olives olijfolie

100 g boter

BEREIDING:

Verwarm de oven op 150° en bak de gehele pompoen anderhalf uur. Kruid het vlees met peper en zout. Smelt de boter in een pan en bak het gebrad rondom goudbruin. Leg het gebrad op een plank. Snijd het in de lengte open tot je een groot plat oppervlak krijgt. Stoof de gehakte champignons en uien in olijfolie en voeg ze bij het gehakt, samen met de rozemarijn. Kruid met peper en zout en meng dit goed dooreen. Leg een laagje van het gehakt op het filetgebrad en rol het vlees met de vulling op. Bind het met keukentouw stevig samen, giet er wat olijfolie op en laat het 35 minuten in de oven bakken. Haal het vlees uit de oven en laat het 35 minuten onder aluminiumfolie rusten. Prik eerst enkele gaatjes in de folie. Snijd de pompoen open en haal er het vruchtvlees uit. Stamp de pompoen tot puree met 1 el boter, kruid met peper en zout en houd ze warm. Breng de room met de bouillon aan de kook. Voeg de kastanjes erbij en laat ze even meekoken. Mix het geheel in de blender tot een gladde saus. Snijd het gebrad in dikke sneden. Schik een snede van het gebrad met wat puree op het bord, giet er saus over en serveer met kroketjes.



Secreto à l'orange, pommes fondantes en raapjes

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

2 Duroc d'Olives secreto's

2 uien

sap van 1 sinaasappel

1 el bruine kandisuiker

1 el acaciahoning

2 el Grand Marnier

2 el rodewijnazijn

50 g boter

5 dl bruine varkensbouillon

4 grote aardappelen

50 g boter

3 dl varkensbouillon

2 bundels kleine raapjes

1 bundel jonge wortelen

1 bosje andijvie

3 dl Duroc d'Olives olijfolie

1 teentje look

1 bosje verse tijm

peper en zout

1 sinaasappel in partjes als
garnituur voor de saus

BEREIDING:

Smelt wat boter in de pan. Schil de aardappelen en snijd ze in plakken van 3 cm dik. Steek schijfjes uit de aardappelen. Bak ze goudbruin langs beide kanten en voeg er de bouillon, de boter, de geplette look en de tijm bij. Zet een deksel op de pan en laat de aardappelschijfjes 20 minuten op een rustig vuurtje sudderen tot de bouillon dikker wordt. Houd dit gerecht warm.

Smelt boter in een pan en bak de gesnipperde ui glazig. Voeg er de bruine suiker en honing bij en laat dit even meebakken. Blus het geheel met de Grand Marnier en flambeer om de alcohol te laten verdampen.

Voeg er de bouillon en azijn bij, samen met het sap van de sinaasappel. Laat het geheel inkoken tot sausdikte. Passeer de saus door een fijne zeef. Verwarm de grill, kruid de secreto met peper en zout en gril ze 2 minuten langs beide kanten. Stoof de raapjes en de jonge wortelen kort in wat olijfolie en blus met wat water. Stoof ze verder tot ze gaar zijn en kruid met peper en zout. Schik de pommes fondantes op een bord en leg de secreto ernaast. Garneer met de raapjes en de wortelen. Warm de saus nog even op en leg de partjes sinaasappel erin. Overgiet het vlees met saus.





Duroc d'Olives is een Belgisch kwaliteitslabel van lekker, mals en sappig varkensvlees.

Het culinaire genot van ons eindproduct is voor ons een belangrijk streven. Maar er is meer. Via ons productproces dragen wij een gegarandeerde voedselveiligheid, een optimaal dierenwelzijn en het strikt naleven van de huidige milieunormen hoog in het vaandel.

MILIEU

- We zuiveren ons bedrijfsafvalwater door een percolatierietveld, en lozen het pas daarna.
- Voor de verwarming van onze bedrijfsgebouwen maken we gebruik van groene energie (biomassa). Het houdt dat we hiervoor gebruiken, is CO₂-neutraal. De helft van onze stallen is trouwens ook al CO₂-neutraal door de installatie van zonnepanelen op alle daken.
- Alle mest afkomstig van onze varkensstallen gebruiken we op een correcte manier voor de bemesting van onze eigen akkerlanden waarop we granen en maïs voor het varkensvoer verbouwen.
- Ook aan de inkleding van ons bedrijf in de omgeving besteden we veel aandacht: we hebben al onze akkerlanden afgeboord met bloemperken en er notelaars geplant. Zo verhogen we de biodiversiteit en de vergroening van ons bedrijf.

VLEES VOOR DE LOKALE SLAGER

- Duroc d'Olives kiest ervoor met ambachtelijke slagers te werken in plaats van warenhuizen. We vinden dat jouw lokale slager de best geplaatste vakman is om je een lekker, kwaliteitsvol en smakelijk stukje Duroc d'Olives aan te bieden.
- Alle Duroc d'Olives varkens zijn traceerbaar via de Duroc d'Olives brandstempel op het vlees.

Smakelijk!

Jouw landbouwers,
Filip Van Laere
Bart Mouton

www.durocdolives.com

