



Gehakt

Special





DUROC D'OLIVES, DA'S GOED GEHAKT

Met gehakt kan je echt álle kanten op. Het gemalen vlees is veelzijdig, eenvoudig te bereiden en áltijd lekker. Zin om met gehakt te kokerellen? Deze folder is doorspekt met overheerlijke recepten. Experimenteer er op los en maak de shot gun shells met cheddar. Hou jij het liever bij de Vlaamse klassieker? Probeer dan zeker de in panko gefrituurde vogelnestjes met tomatensaus en puree van ui en prei. Wat je ook maakt, het gehakt van Duroc d'Olives zorgt ongetwijfeld voor een waanzinnig lekker feestje op je bord.

Nog veel meer recepten met gehakt vind je
op onze receptenpagina:

www.durocdolives.com/nl/recepten/

Gehaktballetjes in pindasaus met sauté van rijst, sojascheuten, sugarsnaps en paksoi

INGREDIËNTEN (4 pers.):

800 gram gehakt Duroc d'Olives
1 ei
2 roereieren
2 sjalotten
1 teentje look
600 gram pindasaus
Gehakte, geroosterde hazelnoten
200 gram sugarsnaps
200 gram gekookte rijst
200 gram sojascheuten
2 paksoi's
4 el sojasaus
Peper en zout
1 liter verse varkensbouillon
Duroc d'Olives
Olijfolie Duroc d'Olives
1 botje Thaise basilicum

BEREIDING:

Breng de bouillon aan de kook. Versnipper de sjalot en de look en meng met het gehakt en het rauwe ei. Kruid met peper en zout. Draai balletjes en kook ze gaar in de bouillon. Smelt wat olie in de wok, en bak hierin de gekookte rijst, sojascheuten, gesneden paksoi en de roereitjes op een hoog vuur. Draai het vuur uit en blus met de sojasaus. Kruid met peper en een klein beetje zout. Kook de sugarsnaps gaar in gezouten water. Smelt wat boter in de pan en bak hierin de gekookte balletjes goudbruin. Schik wat pindasaus op het bord. Leg de balletjes erop, wat sugarsnaps ertussen en overstrooi met de gehakte hazelnoten. Serveer samen met de sauté van rijst en soja. Werk af met wat Thaise basilicum.



30 min.



Gevulde tomaten met gehakt, pilavrijst met paprika

INGREDIËNTEN (4 pers.):

600 gram gehakt Duroc d'Olives
1 ei
4 coeur de boeuf tomaten
2 ajuinen
Enkele teentjes look
2 el gedroogde tijm
2 bekers lange korrelrijst
4 bekers water
1 rode, groene en gele paprika
Verse rozemarijn
Enkele Sjalotten
Olijfolie Duroc d'Olives
25 gram boter
Peper en zout

BEREIDING:

Verwarm de oven voor op 180°. Meng het gehakt met de gesnipperde look, ajuin, ei en tijm. Kruid met peper en zout. Snijd het hoedje van de tomaat en haal de binnenkant leeg. Versnipper het uitgehaalde vruchtvlees van de tomaten en voeg ongeveer 2 eetlepels toe aan het gehakt. Vul hiermee de coeur de boeuf tomaten. Schik het hoedje er weer op en plaats in een ovenschaal. Overgiet met wat olijfolie en verse rozemarijn, wat teentjes look en enkele sjalotten. Bak af gedurende 25 minuten. Stoof de 2 bekers rijst aan in wat olie en blus met de 4 bekers water. Plaats boterpapier op de rijst en laat onder deksel op een heel laag vuur al het vocht langzaam verdampen. Doe het vuur uit en laat nog 5 minuten de damp verdwijnen zonder het boterpapier en deksel. Snijd ondertussen de brunoise van de paprika en stoof aan in wat olie. Roer door de rijst en kruid met peper en zout. Schep de rijst in een rammequin en plaats omgekeerd op bord. Trek de rammequin langzaam omhoog zodat de rijst mooi in die vorm blijft staan op het bord. Schik er de tomaat bij, en werk af met wat van de geroosterde look, sjalot en rozemarijn. Overgiet met de olie en de tomatenjus uit de ovenschaal.



40 min.



Gehaktbroodje in witloof en spek, sauté van aardappel, champignons, veenbes, peterselie, lente-ui en sjalot

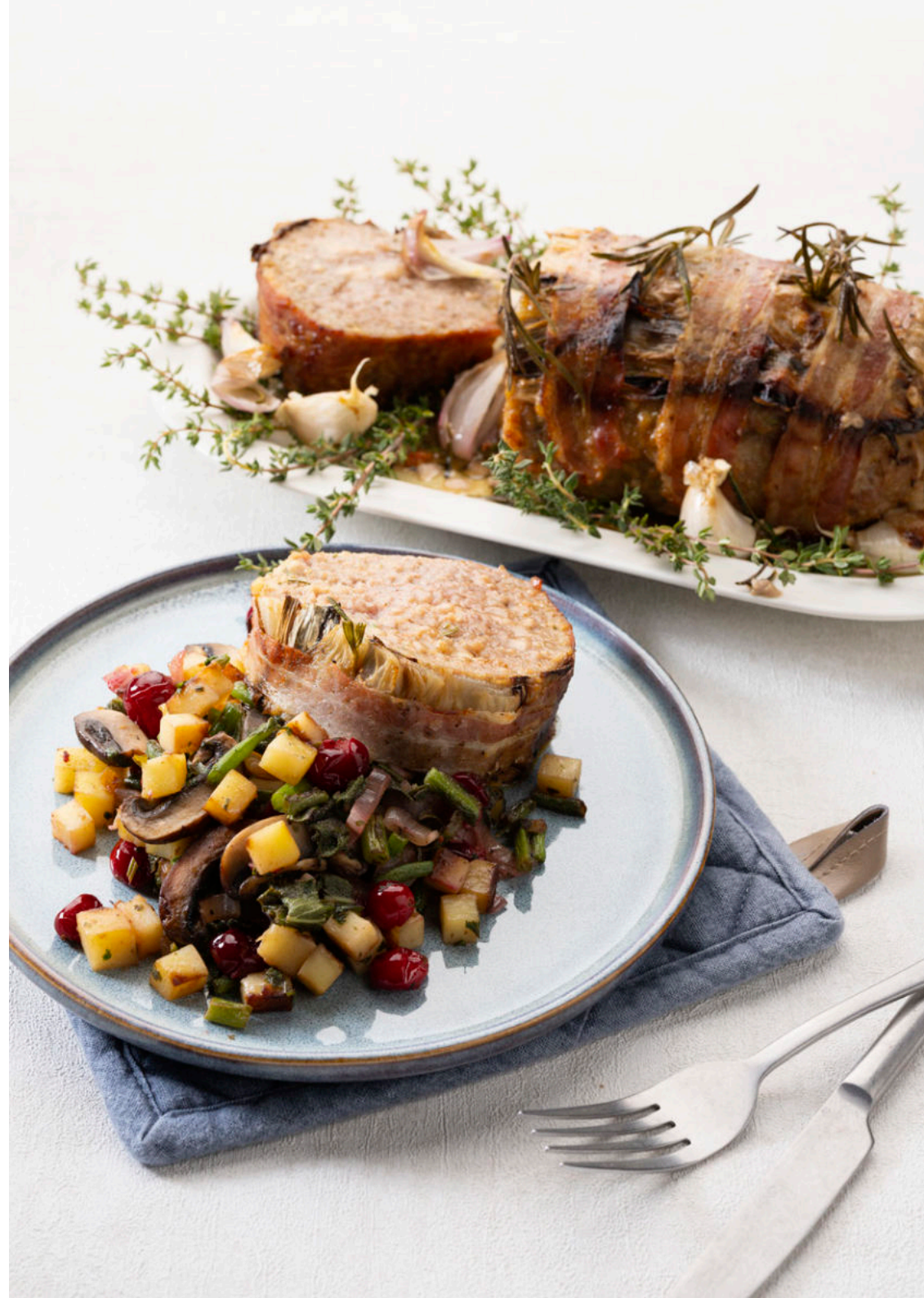
INGREDIËNTEN (4 pers.): BEREIDING:

1 kg gehakt Duroc d'Olives
2 ajuinen
Enkele teentjes look
2 eieren
Gedroogde tijm
Verse tijm
Olijfolie Duroc d'Olives
4 stronken witloof
12 sneetjes spek
2 grote aardappelen
200 gram Parijse champignons
200 gram shiitake
100 gram verse veenbessen
50 gram suiker
4 lente-uitjes
100 gram boontjes
4 sjalotten
Half botje peterselie
50 gram boter
Peper en zout

Verwarm de oven voor op 180°. Snijd de witloof in twee en leg met de binnenkant naar boven. Kruid met peper en zout en wat gesmolten boter en wat olie. Plaats gedurende 20 minuten in de oven. Haal de witloof uit en dek het af met wat aluminiumfolie zodat het wat kan verdergaren door de stoom. Laat de verse veenbessen rustig stoven met de suiker tot deze volledig opgelost is. Meng het gehakt met de gesnipperde ajuin, look, eieren en gedroogde tijm. Kruid met peper en zout. Rol het op tot een lang gehaktbrood. Schik de witloof van link naar rechts over de volledige lengte van de rollade. Rol in de andere richting de sneetjes spek rond het gehaktbrood. Leg in een ovenschaal en overgiet met wat olie, look en verse tijm. Plaats het gedurende 40 minuten in de oven. Overgiet het gehaktbrood om de 10 minuten met de olie uit de ovenschaal. Haal uit, en laat het onder aluminiumfolie nog 15 minuten rusten. Snijd blokjes van de aardappel en kook gaar in gezouten water. Snijd ondertussen de sjalot, boontjes, shiitake en de champignons in gelijke stukjes. Hak de peterselie. Smelt wat boter in de pan, bak de aardappelblokjes goudbruin, en voeg alle andere ingrediënten ook toe. Laat 5 minuten op een hoog vuurtje bakken, en voeg dan de veenbessen toe. Kruid met peper en zout. Werk af met de peterselie. Schik wat sauté op het bord. Snijd een mooie snede van het gehaktbrood en serveer het op de sauté, overgiet nog met wat van de jus uit de ovenschaal.



60 min.



In panko gefrituurd vogelnestje met tomatensaus, puree van ui en prei

INGREDIËNTEN (4 pers.):

800 gram gehakt Duroc d'Oives
2 eieren
8 kwarteleieren
6 eierdooiers
1/2 botje peterselie
500 gram panko
100 gram bloem
1 sjalot
1 liter tomatenpassata
1 teentje look
4 blaadjes basilicum
4 bundels prei
4 grote aardappelen
100 gram boter
1 dl melk
Peper en zout
Postelein of basilicum

BEREIDING:

Meng het gehakt met de sjalot, eieren en de gehakte peterselie. Kruid met peper en zout en schik per 100 gram op een stukje plasticfolie. Kook de kwarteleieren 2,5 minuten in kokend water. Schrik ze in ijswater en pel ze. Schik 1 eitje op het gehakt, en draai hiervan een mooie ronde bal. Paneer ze achtereenvolgens in de bloem, dooiers en de panko. Laat ze even rusten op kamertemperatuur. Verwarm de frietpot op 180°. Stoof een teentje look aan in wat olie en voeg de tomatenpassata toe, samen met de basilicum. Laat gedurende 15 minuten pruttelen. Mix ze fijn in de blender. Kruid met peper en zout. Kook de aardappelen in gezouten water gaar, en stoof ondertussen de gesneden prei aan in de helft van de boter. Plet de aardappelen en voeg de prei, de melk en de rest van de boter toe. Kruid met peper en zout. Bak de vogelnestjes gedurende 6 minuten op 180°. Schik wat saus en preipuree op het bord. Halveer het vogelnestje, en leg het op de puree. Werk af met wat postelein of basilicum.



45 min.



Brochette van 'Duroink balls' met BBQ glaze en krieltjes

INGREDIËNTEN (4 pers.):

4 brochettestokken
400 gram gehakt Duroc d'Olives
16 speksneetjes Duroc d'Olives
50 gram gemalen parmezaan
25 gram chapelure
1 ei
1/4e botje peterselie
BBQ-ketchup
8 mini krielpatatjes
1 grote ui
Peper en zout
Olijfolie Duroc d'Olives
50 gram boter

BEREIDING:

Verwarm de oven voor op 170°. Kook de krieltjes gedurende 4 minuten in gezouten water. Giet af en spoel onder koud water. Snijd de ui in partjes, en laat de wortel eraan zodat de partjes mooi samen blijven. Bak ze heel kort aan in wat olie. Haal ze uit, leg opzij, en rol de voorgekookte krieltjes ook even door deze olie. Leg ook opzij.

Meng het gehakt met de parmezaankaas, chapelure, ei en peterselie. Draai hiervan 16 bolletjes. Rol deze bolletjes in een sneetje spek. Verhit wat boter in de pan en bak de balletjes heel kort bruin rondom. Laat even afkoelen.

Neem nu de brochettes en plaats in deze volgorde erop: balletje, kriel, balletje, ui, balletje, kriel, balletje. Besmeer het geheel met de BBQ-ketchup en plaats gedurende 8 minuten in de oven. Haal ze uit, besmeer nogmaals met de ketchup en serveer het geheel met wat extra BBQ-saus naar keuze.



25 min.



Shot gun shells met cheddar

INGREDIËNTEN (4 pers.):

1 kg gehakt Duroc d'Olive
40 dunne sneetjes spek Duroc d'Olive
1 doos gedroogde cannelloni
1 teentje look
1 el gedroogde oregano
100 gram gemalen mozzarella
1 pakje cheddarkaas in sneetjes
400 gram BBQ-saus
100 gram acacia-honing
50 gram ketjap manis
Peper en zout

BEREIDING:

‘Maak dit recept de dag op voorhand’

Meng het gehakt met de oregano, mozzarella en de geplette look. Kruid met peper en zout. Vul de gedroogde cannelloni met de gehaktmengeling. Draai het spek errond, 2 sneetjes per cannelloni. Meng voor de BBQ glaze de BBQ-saus met de honing en de ketjap manis. Smeer de cannelloni hiermee in en leg opzij in de koelkast voor 1 nacht. Door het vocht in het gehakt en het spek zal de droge pasta al lichtjes zacht worden. Steek je barbecue aan. Grill de cannelloni gedurende minimum 10 minuten op een zacht, indirect vuur zodat ze niet te veel verkleuren. Besmeer regelmatig met de BBQ glaze. Haal ze van het vuur, rol 1/4e van een sneetje cheddar rond de ene kant van de cannelloni. Plaats terug op de barbecue, met het deksel erop, net genoeg om de kaas te smelten. Serveer samen met wat extra BBQ-saus naar keuze.



1 nacht + 30 min.





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. In ons productieproces staan voedselveiligheid en dierenwelzijn voorop en leven we de huidige milieunormen strikt na.



DUROC D'OLIVES VOORTAAN MET KWALITEITSLABEL 'LEKKER VAN BIJ ONS'!

Als uitsmijter van dit receptenboekje brengen we je graag nog een tv- en krantennieuwsflash: in augustus is Duroc d'Olives verkozen tot één van de ambassadeurs van 'Lekker van bij ons'. Dit kwaliteitslabel krijgen we opgespeld omdat we lokale producten promoten. We zijn fier op dit label, dat ook voor jou iets betekent. Want door Duroc d'Olives varkensvlees te kopen, help je de voedselketen kort te houden!



DIERENWELZIJN

Duroc d'Olives varkens leven niet buiten in de wei maar in goed verzorgde en geventileerde stallen. Dankzij deze geconditioneerde huisvesting kunnen we zeer hygiënisch werken en het aantal ziektes door bijvoorbeeld luchtwegaandoeningen tot een minimum herleiden. Het indoor kweken van dieren laat ook toe om in de nieuwste stallen de ammoniak- en andere hinderlijke geuren uit de stallucht te halen. Zo houden we onze burenlantbouwers op het platteland tevreden. Door het opvangen van de ammoniak en het vermijden van stikstofdepositie brengen wij ook geen schade aan dichtbijgelegen natuurgebieden aan. In de stal verzamelen we de uitwerpselen van de dieren om ze te stockeren in opslagtanks. Die worden in het voorjaar via precisiebemesting ingezet als dierlijke meststof voor onze landbouwgewassen. Het idee van deze circulaire landbouw vinden wij zeer belangrijk, met het oog op een optimale duurzaamheid.



VOEDSELVEILIGHEID

Smakelijk en lekker varkensvlees kunnen we enkel garanderen als we ook zorgzaam en kwaliteitsvol met de dieren omgaan! We voeren onze dieren uitsluitend met zuivere, natuurlijke granen (van eigen productie) en kwalitatief hoogstaande olijfolie als vetbron. We geven ze dus geen reststromen uit de voedingsindustrie te eten.





www.durocdolives.com



