



Gebraad
Special



DUROC D'OLIVES GEBRAAD: ZO BAK JE ER IETS HEERLIJKS VAN

Of je nu een bescheiden amateurkok bent of een ervaren professional, in ieders keuken geldt dezelfde gouden basisregel: de beste gerechten beginnen bij degelijke ingrediënten en een goed recept. In deze nieuwe receptenreeks spant het varkensgebraad de kroon. Met Duroc d'Olives ben je alvast zeker van mals, sappig en smaakvol vlees, afkomstig van evenwichtig gevoede en uitstekend verzorgde dieren. Je kan er vele kanten mee op, zowel op de BBQ als in de oven. Laat de kleurrijke foto's je appetijt en kookkunsten prikkelen. Dankzij het varkensvlees van Duroc d'Olives en deze originele ideeën van onze huischef Tom ben je uitstekend gewapend om je klanten of tafelgenoten te verwennen met de verrukkelijkste gebraadbereidingen. Geniet van het kokkerellen en maak er een feest van!

Nog veel meer recepten vind je
op onze receptenpagina:

www.durocdolives.com/nl/recepten/

Varkenskroontje met aardappelchurros en mosterdmayonaise

INGREDIËNTEN (4 pers.):

800 g Duroc d'Olives varkenskroon
150 g mayonaise
50 g graantjesmosterd
500 g geschilde aardappelen
500 g maizetmeel
80 g gemalen kaas
1 handvol fijngehakte bladpeterselie
peper en zout

BEREIDING:

Verhit de BBQ tot 200°. Gril de kroon aan de buitenkant zodat het rondom dichtgeschroeid is. Plaats het aan de zijkant (indirecte hitte), sluit het deksel en gaar het verder op 150°. Plaats een vleesthermometer en wanneer de kern 63° heeft bereikt, haal je het vlees van de BBQ. Draai het vlees om met de gegrilde kant naar boven om het te laten rusten. Leg het op een rooster en dek de bovenkant af met aluminiumfolie. Laat het even lang rusten als de gaartijd. Meng de mayonaise met de mosterd, kruid met peper en zout en zet dit in de koelkast. Kook de aardappelen gaar in zout water. Giet ze af en stamp ze fijn met de aardappelstamper. Voeg de kaas, zout en peper toe. Roer goed om en meng er nu het maizetmeel doorheen tot je een glad deeg krijgt. Strooi wat bloem op een snijplank, rol het deeg uit tot het een halve centimeter dik is. Snijd de zijkant bij tot een rechthoekige vorm. Snijd nu met een mes lange repen van het deeg. Verhit de friteuse en bak de reepjes enkele minuten goudbruin op 170°C. Laat ze uitlekken, bestrooi ze met zout en wat verse groene kruiden. Serveer met een plakje van het kroontje en de mosterdmayonaise.



±70 min.



63°



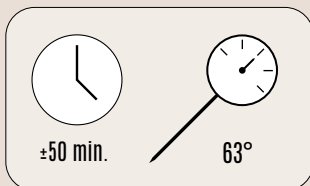
Gerookt en gelakt schoudergebraad in 't groen

INGREDIËNTEN (4 pers.):

800 g Duroc d'Olive
schoudergebraad
1 handvol basilicum
1 handvol dragon
1 handvol munt
1 handvol kervel
1 handvol peterselie
1 handvol koriander
1 handvol citroenmelisse
1 handvol marjolein
2 handvol spinazie
2 sjalotten
5 dl Duroc d'Olive
varkensbouillon
6 el ketchup
3 el honing
3 el sojasaus
2 teentjes look
zoute en peper
verse groene groenten naar keuze

BEREIDING:

Verhit de BBQ tot 200°. Gril het gebrad aan de buitenkant zodat het rondom dichtgeschroeid is. Plaats het aan de zijkant (indirecte hitte), sluit het deksel en gaar het verder op 150°. Plaats een vleesthermometer en wanneer de kern 63° heeft bereikt, haal je het vlees van de BBQ. Draai het vlees om met de gegrilde kant naar boven om het te laten rusten. Leg het op een rooster en dek de bovenkant af met aluminiumfolie. Laat het even lang rusten als de gaartijd. Meng de ketchup met de honing, sojasaus en geplette look. Snijd dikke plakken van het gebrad af, smeer ze in met de lak en leg ze terug op de BBQ zonder deksel. Draai ze elke minuut om tot de lak mooi rond het vlees kleeft. Doe dit 4 minuten. Strooi nu wat houtschilfers bij de kolen en plaats het deksel erop. Laat het vlees 2 minuten roken. Haal het van de rooster en laat het rusten. Blancheer alle groene kruiden in gezouten water, uitgezonderd de munt en de basilicum. Schrik de geblancheerde kruiden in ijswater en wring het water eruit. Doe de kruiden samen met de munt en de basilicum in de blender en mix ze fijn met de bouillon. Kruid met peper en zout. Breng de groene saus voorzichtig tot tegen het kookpunt zodat ze niet verkleurt. Stook de stukjes groene groenten naar keuze in wat boter en kruid met peper en zout. Schik de groenten op een bord. Leg een snede van het gebrad ernaast en werk af met de groene saus. Je kan eventueel nog wat van de verse kruiden overhouden om het gerecht mee af te werken.



Carrégebraad met gepaneerde paprika's en chimichurrisaus

INGREDIËNTEN (4 pers.):

800 g Duroc d'Olives carrégebraad
4 rode paprika's
4 dikke sneden feta
4 eieren
200 g bloem
200 g paneermeel
200 g panko paneermeel
20 g gedroogde groene kruidenmix
(oregano, tijm, peterselie ...)
5 g paprikapoeder
2 sjalotten
1 rode chilipeper
1 groene paprika
2 teentjes look
1 handvol krulpeterselie
1 handvol bladpeterselie
1 handvol oregano
1 handvol basilicum
5 cl rode wijnazijn
12 cl Duroc d'Olives olijfolie
peper
fleur de sel

BEREIDING:

Verhit de BBQ tot 200°. Gril het gebraad aan de buitenkant zodat het rondom dichtgeschroeid is. Plaats het aan de zijkant (indirecte hitte), sluit het deksel en gaar het verder op 150°. Plaats een vleesthermometer en wanneer de kern 63° heeft bereikt, haal je het vlees van de BBQ. Draai het vlees om met de gegrilde kant naar boven om het te laten rusten. Leg het op een rooster en dek de bovenkant af met aluminiumfolie. Laat het even lang rusten als de gaartijd. Gril de rode paprika's op de BBQ tot de schil zwart is. Wikkel ze apart in plasticfolie en laat ze 10 minuten dampen. Zo komt de schil makkelijk los. Schraap de zwarte schil eraf. Verwijder de zaadlijsten en vul elke paprika met een plak fetakaas. Snijd eventuele overtollige paprika af tot de feta rondom in de paprika verpakt is en mooi aansluit. Wikkel de paprika's in de bloem, daarna in de losgeklopte eieren en dan door de mengeling van paneermeel, panko, paprikapoeder en groene droge kruiden. Snipper de sjalotten en meng ze met de gehakte chili, groene paprika, look, gehakte kruiden, azijn en olijfolie. Kruid met peper en fleur de sel. Verhit wat olie in een diepe pan en frituur de paprika's goudbruin. Haal ze eruit, laat ze even uitlekken op keukenpapier en schik ze op een bord. Leg een snede van het gebraad erbij en werk af met de chimichurrisaus. Schik er nog wat verse blaadjes basilicum bij.



±75 min.



63°

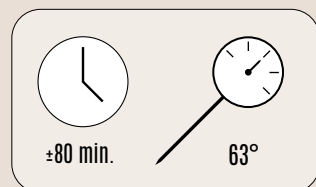
Spieringgebraad cinnamon rolls met paksoi en pinda

INGREDIËNTEN (4 pers.):

800 g Duroc d'Olives
spieringgebraad
6 el donkerbruine cassonade
2 el kaneelpoeder
200 g gesmolten boter
200 g esdoornsiroop
200 g donkerbruine cassonade
2 paksoi
4 dl pindasaus
4 el gehakte gezouten pindanoten

BEREIDING:

Snijd van het spieringgebraad een plak van 1 cm dik. Begin aan de buitenkant en ga rond met je mes tot je aan de binnenkant komt. Zo houd je een grote platte snede over. Meng de cassonade met de kaneel en strooi het over de volledige plak vlees. Wrijf het goed in. Rol nu het gebrad terug op tot zijn oorspronkelijke vorm. Bind het samen met keukentouw of vraag een netje voor gebrad aan je slager en wikkel het hierin. Verhit de BBQ tot 200°. Gril het gebrad aan de buitenkant zodat het rondom dichtgeschroeid is. Plaats het aan de zijkant (indirecte hitte), sluit het deksel en gaar het verder op 150°. Plaats een vleesthermometer en wanneer de kern 63° heeft bereikt, haal je het vlees van de BBQ. Draai het vlees om met de gegrilde kant naar boven om het te laten rusten. Leg het op een rooster en dek de bovenkant af met aluminiumfolie. Laat het even lang rusten als de gaartijd. Meng nu de boter met de esdoornsiroop en de cassonade. Snijd plakken van 2 cm dik van het gebrad. Giet wat van de esdoornsous in een aluminium schaal. Leg de plakken erop en overgiet met nog wat van de esdoornsous. Laat het geheel nog 10 minuten karamelliseren op de BBQ onder het deksel. Je kan als je wil de plakjes rechtstreeks op de rooster nog 1 minuut op elke kant grillen. Snijd de paksoi los en gril elk blad 2 minuten op de BBQ. Schik de paksoi op het bord en leg er een plakje van de cinnamon roll op. Giet er de pindasaus overheen en strooi er de gehakte pindanoten over.



Spicy hespengebraad met gebakken rijst 'sweet & sour'

INGREDIËNTEN (4 pers.):

800 g Duroc d'Olives hespengebraad
200 g chilisaus
200 g basmatirijst
2 botjes lente-ui
2 el paprikabrunoise
2 el wortelbrunoise
2 el selderbrunoise
2 el preibrunoise
2 el paksoibrunoise
2 dl zoetzure saus

BEREIDING:

Prik met de puntjes van een vork rondom in het gebraad. Zo maak je kleine oneffenheden in het vlees, waarin de chilisaus goed kan hechten om te marinieren. Giet de chilisaus over het gebraad en wrijf het hiermee volledig in. Rol het gebraad nu strak in aluminiumfolie, volledig gesloten. Verhit de BBQ tot 200°. Plaats het pakketje aan de zijkant (indirecte hitte), sluit het deksel en gaar het verder op 150°. Plaats een vleesthermometer en wanneer de kern 63° heeft bereikt, haal je het vlees van de BBQ. Draai het in de folie gewikkeld vlees om met de gegrilde kant naar boven om het te laten rusten. Laat het even lang rusten als de gaartijd. Kook de rijst gaar zoals aangegeven en laat ze afkoelen onder koud stromend water. Laat de rijst uitlekken. Verhit wat olie in een wokpan en voeg er de groenten bij. Roerbak ze 2 minuten tot ze beetgaar zijn. Schep ze uit en houd ze even apart. Doe nu hetzelfde met de rijst. Bak ze mooi lichtbruin en blus met een lepelje sojasaus. Voeg nu de groenten en de helft van de zoetzure saus erbij. Snijd plakken van het vlees. Als je wil, kan je de plakjes nog in gelijke blokjes snijden, zodat je ze door de rijst kan mengen. Als je het vlees in plakjes laat, serveer dan de rijst op het bord, schik er een plak van het spicy gebraad op en werk af met de rest van de zoetzure saus. Strooi er wat verse lente-ui overheen.



±45 min.



63°



Homemade 'Ardeens gebraad' met smoky BBQ-saus en spek, maisribbetjes

INGREDIËNTEN (4 pers.):

800 g Duroc d'Olives spiering-gebraad

500 g Duroc d'Olives gehakt

12 sneetjes gerookt spek

200 g smoky BBQ ketchup

200 g geraspte mozzarella

1 dl Duroc d'Olives olijfolie

4 el BBQ-kruiden

4 el gerookte paprika

4 maiskolven

100 g mayonaise

20 g srirachasaus

1 limoen

1 el suiker

zout

1 bosje bieslook

100 g gemalen parmezaan

1 el chilivlokken

BEREIDING:

Snijd van het spieringgebraad een plak van 1 cm dik. Begin aan de buitenkant en ga rond met je mes tot je aan de binnenkant komt. Zo houd je een grote platte snede over. Verdeel het gehakt over de volledige oppervlakte. Besmeer het met de smoky ketchup. Strooi er de mozzarella over en leg er de sneetjes spek op. Rol nu het gebraad weer op tot zijn oorspronkelijke vorm. Bind het samen met keukentouw of vraag een netje voor gebraad aan je slager en wikkel het hierin. De smoky ketchup en het gezouten spek zorgen voor het effect van een klassiek Ardeens gebraad. Verhit de BBQ tot 200°. Gril het gebraad aan de buitenkant zodat het rondom dichtgeschroeid is. Plaats het aan de zijkant (indirecte hitte), sluit het deksel en gaar het verder op 150°. Plaats een vleesthermometer en wanneer de kern 63° heeft bereikt, haal je het vlees van de BBQ. Draai het vlees om met de gegrilde kant naar boven om het te laten rusten. Leg het op een rooster en dek de bovenkant af met aluminiumfolie. Laat het even lang rusten als de gaartijd. Verhit de oven op 200°. Snijd de maiskolven (zonder schil) in 4 gelijke partjes, zodat de kern telkens het lange geheel samenhoudt. Schik ze op een anti-aanbak ovenschaal of plaat. Leg ze met de kern naar beneden en smeer de bovenste maiskorrels in met de marinade van de olie, kruiden en paprikapoeder. Kruid met peper en zout. Bak ze 15 tot 25 minuten (afhankelijk van de grootte van de maiskolven) tot ze goudbruin zijn. Draai ze regelmatig om, maar altijd met de kern naar beneden. Smeer ze telkens opnieuw in met de kruidenolie. Meng de mayonaise met de srirachasaus, het sap van de limoen, de suiker en wat zout. Roer goed om en vul er een spuitfles mee. Snijd een plak van het gebraad af en schik die op een bord. Leg de ribbetjes van de maiskolven erbij, spuit er srirachamayonaise over en strooi er de gehakte bieslook, parmezaan en chili overheen.



±80 min.



63°



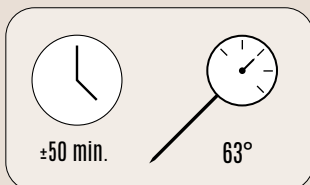
Schoudergebraad met geroosterde bloemkool en kokos-currysaus

INGREDIËNTEN (4 pers.):

800 g Duroc d'Olives schoudergebraad
1 bloemkool
5 dl Duroc d'Olives varkensbouillon
2 el currypoeder
1 el paprikapoeder
2 jonagoldappels
2 uien
2 wortels
1 dl witte wijn
3 dl room
5 dl kokosmelk
1 el geraspte gember
1 el geplette look
100 g boter
1 bosje koriander
2 dl olijfolie DD
2 el pindanoten
1 rode chili
1 limoen

BEREIDING:

Verhit de BBQ tot 200°. Gril het gebrad aan de buitenkant zodat het rondom dichtgeschroeid is. Plaats het aan de zijkant (indirecte hitte), sluit het deksel en gaar het verder op 150°. Plaats een vleesthermometer en wanneer de kern 63° heeft bereikt, haal je het vlees van de BBQ. Draai het vlees om met de gegrilde kant naar boven om het te laten rusten. Leg het op een rooster en dek de bovenkant af met aluminiumfolie. Laat het even lang rusten als de gaartijd. Snijd de ui, wortel en appels in blokjes. Stoof ze in wat boter en olie tot ze goudbruin zijn. Voeg het currypoeder en paprikapoeder erbij en laat het geheel 1 minuut bakken. Blus met de witte wijn en laat die volledig weggoken. Voeg de room, kokosmelk, bouillon, gember en look erbij. Laat het geheel op een rustig vuur voor de helft inkoken tot de saus dikker wordt. Kruid af met peper, zout en wat limoensap. Snijd de bloemkool in schijven van 2cm. Kook de bloemkool 7 minuten in zout water. Laat ze uitlekken en dep ze droog. Gril de bloemkool op de rooster van de BBQ. Schik een schijf bloemkool op een bord. Leg er een snede van het gebrad op en overgiet die met currysaus. Werk af met wat gehakte koriander en gehakte, geroosterde pindanoten. Strooi er wat gehakte chili overheen.



Varkenskroontje met aubergine en ravioli 'Milanese'

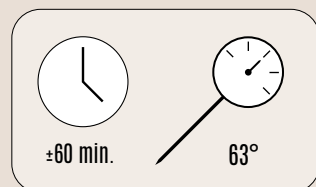
INGREDIËNTEN (4 pers.):

800 g Duroc d'Olives varkenskroon
2 aubergines
1 teentje look
200 g bloem
1 el gedroogde oregano
peper
fleur de sel
1 botje basilicum
100 g parmezaan
2 dl melk
500 g cornflakes
500 g ravioli met gedroogde ham
500 g gepelde tomaten in blik
Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Verhit de BBQ tot 200°. Gril de kroon aan de buitenkant zodat het rondom dichtgeschroeid is. Plaats het aan de zijkant (indirecte hitte), sluit het deksel en gaar het verder op 150°. Plaats een vleesthermometer en wanneer de kern 63° heeft bereikt, haal je het vlees van de BBQ. Draai het vlees om met de gegrilde kant naar boven om het te laten rusten. Leg het op een rooster en dek de bovenkant af met aluminiumfolie. Laat het even lang rusten als de gaartijd. Snipper de look, stoof ze aan in olijfolie en laat ze lichtjes kleuren.

Voeg de tomaten en een half bosje basilicum erbij. Laat dit 10 minuten sudderen op een zacht vuur. Haal de basilicum eruit. Plet met een pureestamper de tomaten fijn. Kruid met peper en zout en voeg de verse basilicumblaadjes erbij. Snijd de aubergine in schijven van 2 cm. Kruid met peper, zout en oregano. Dip ze achtereenvolgens door de bloem, de melk en daarna door de verbrijzelde cornflakes. Bak ze goudbruin in een pan met olijfolie. Schuif dit 15 minuten in de oven op 180°. Zo worden de cornflakes krokant en de aubergine zacht vanbinnen. Kook de ravioli volgens de aanwijzingen. Schik ze op een bord. Leg er een snede van de kroon bij. Snijd de aubergine in hapklare stukken en schik ze tussen de ravioli. Giet er wat van de saus overheen en werk af met wat blaadjes basilicum en versgemalen parmezaan.





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 KWALITEITS- LABEL '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 voederen 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



