



Receptenboekje

Feesteditie



Dag liefhebber van rasecht varkensvlees!

Of je een ervaren kok met sterallures bent, of een bescheiden amateur, in de keuken geldt een gulden regel waarop je altijd kan vertrouwen: de beste gerechten bereid je met goede, kwaliteitsvolle ingrediënten. Werk je met kraakverse groenten, geurige kruiden en ... verrukkelijk varkensvlees, dan ben je alvast uitstekend begonnen!

In deze feestrecepten maken we gebruik van het uitgebreide vlees- en charcuteriegamma van Duroc d'Olives. Het Duroc-ras is wereldwijd vermaard voor zijn buitengewoon sappig en mals vlees met een uitgesproken smaak. Vraag je bij de slager naar Duroc d'Olives, dan ben je zeker van het beste varkensvlees. Fijnproevers hebben intussen ook ons Rouge-label ontdekt: dit superieure vlees is afkomstig van een zuivere Duroc-kruising en smaakt nog krachtiger.

Je kan onze recepten volgen of ze als inspiratiebron gebruiken om er je eigen draai aan te geven. Wat je er ook mee aanvangt, we wensen jou veel kookplezier en vooral: succes aan de feesttafel!

Geniet met volle teugen van de gezellige winterdagen en maak er schitterende feesten van!

A close-up photograph of two champagne flutes. The glass in the foreground is filled with a golden, bubbly liquid, and a stream of more liquid is being poured into it from above, creating a thick layer of white foam at the top. The glass in the background is slightly out of focus, also containing the same bubbly liquid. The word 'Happjes' is written in a brown, cursive script across the middle of the image, positioned over the background glass.

Happjes

Croque van brickdeeg, rillette met olijf en graanmosterd

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

2 vellen brickdeeg

4 theelepels graanmosterd

1 eetlepel Duroc d'Olives olijfolie

200 gram Duroc d'Olives rillette met olijven

4 takjes bronzen venkel of dille

BEREIDING:

Leg de 2 vellen brickdeeg op elkaar en duw met een ronde vorm een afdruk op het bovenste vel. Maak zo 4 rondjes in het deegvel. Knip met de schaar langs de afdruk zodat je 8 mooie deegschijfjes verkrijgt.

Bak de schijfjes krokant goudbruin in de olijfolie en laat ze even uitlekken op keukenpapier. Smeer een schijfje in met een lepelje graanmosterd. Schep daarop een vierde van de rillette en leg er een schijfje bovenop. Lepel daarop nog wat olijfstukjes uit de rillette en werk af met de bronzen venkel of dille. Herhaal dit tot de 4 hapjes klaar zijn.



Verse vijgen met gedroogde ham, buffelmozzarella en rucola

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

2 verse vijgen

4 sneetjes Duroc d'Olives gedroogde ham

1 buffelmozzarella

50 gram rucola

1 eetlepel pijnboompitten

1 eetlepel walnoten

1 eetlepel Duroc d'Olives olijfolie

peper

BEREIDING:

Snijd de vijgen, de noten en de mozzarella in gelijke stukjes en de sneetjes ham in drie reepjes. Vul de glaasjes afwisselend met de vijgen, de ham, de mozzarella, de noten, de pijnboompitten en de rucola tot bovenaan. Werk af met wat extra rucola en peper van de molen. Druppel over het geheel wat olijfolie.



Carre van toast, paté, appel en limoen

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

4 sneden bruin toastbrood

4 plakjes Duroc d'Olives paté

1 granny smith appel

(om een dag vooraf te bereiden)

2 limoenen

1 potje rode amarant of rode zuring

BEREIDING:

Snijd een dag vooraf de granny smith appel in brunoise. Leg de appelstukjes in een boterhamzakje en pers het sap van de 2 limoenen erbij. Duw alle lucht eruit, rol het zakje op en laat dit 1 nacht in de koelkast marinieren.

Snijd het toastbrood in een vierkant.

Toast de vierkanten in de oven of broodrooster tot ze goudbruin en krokant zijn.

Snijd de paté in vierkanten die net wat kleiner zijn dan de toast. Leg een plakje paté op elke toast en schik als laatste de appelbrunoise in een vierkantje.

Garneer met wat rode amarant of zuring.



Coppa met roomkaas, pesto van champignons en parmezaan, truffelolie

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

8 sneetjes Duroc d'Olives coppa

150 gram roomkaas met noten

250 gram Parijse champignons

50 gram gemalen Parmezaan

1 dl Duroc d'Olives olijfolie

1 dl truffelolie

4 takjes shiso

peper

zout

BEREIDING:

Schik de coppa rondom in de potjes.

Vul het spuitzakje met de roomkaas en spuit dotjes in een rondje op de coppa.

Laat het midden van de cirkel vrij voor de pesto.

Stoof voor de pesto de fijngesneden champignons aan in olie en kleur ze goudbruin. Kruid met peper en zout en laat afkoelen. Schep de champignons in de blender en mix ze fijn samen met de Parmezaan en wat truffelolie.

Schep een lepel van deze pesto in het midden van elk potje. Overgiet het geheel met nog wat extra truffelolie en werk af met een takje shiso.





Voorgerechten

Terrine van varkenswang, slaatje van witloof met waterkers en winterpostelein, sausje van graanmosterd

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

4 plakjes terrine van varkenswang

2 stronken witloof

1 bundel waterkers

1 potje tuinkers

100 gram postelein

2 eetlepels graanmosterd

1 eetlepel mayonaise

1 eetlepel honing

1 eetlepel Duroc d'Olives olijfolie

1 eetlepel water

peper

BEREIDING:

Snijd de terrine in rechthoeken en schik ze op een bord. Maak een slaatje van het fijngesneden witloof, de waterkers, tuinkers en postelein.

Kruid met peper en schik de salade naast de terrine. Meng de mosterd met de mayonaise, de honing, de olie en het water en nappeer dit sausje over en rond het gerecht.



Porchetta tonnato, ansjovis en kappers

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

12 sneetjes Duroc d'Olives porchetta

1 blik tonijn

2 eetlepels mayonaise

peper

zout

4 ansjovisfilets

1 citroen

1 potje appelkappertjes

1 potje gewone kappertjes

1 potje rode amarant

BEREIDING:

Schik de sneetjes porchetta op een bord. Meng voor de saus de mayonaise met de tonijn, de ansjovis, peper, zout en het sap van de citroen. Druppel deze saus over de porchetta. Werk af met de twee soorten kappertjes en wat rode amarant.



Gegrilde kotelet met linguine, wilde champignons, uitjes en jus van marsala

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

2 Duroc d'Olives koteletten

320 gram linguine

400 gram mix van wilde boschampignons

12 zilveruitjes

2 dl marsala

1 ui

1 dl vleesbouillon

1 botje bieslook

3 eetlepel Duroc d'Olives olijfolie

peper

zout

BEREIDING:

Stoof de ui aan in wat olijfolie. Laat ze langzaam karameliseren en blus met de marsala. Laat de marsala inkoken tot alle alcohol verdampt is en voeg dan de bouillon toe. Roer goed om en laat even op een laag vuurtje binden.

Kruid met peper en zout.

Kook de pasta beetgaar en bak intussen de champignons in wat olijfolie.

Kruid ze met peper en zout.

Snijd de zilveruitjes doormidden en bak ze aan de binnenkant kort aan, blus met wat saus. Grill de kotelet goudbruin en snijd ze in reepjes.

Draai met een vleesvork de linguine in een rondje. Schik daarrond de ui, de koteletreepjes, de champignons en overgiet het geheel met saus.

Werk af met wat bieslook.





Hoofdgerechten

Gevuld filetgebraad met salie, balsamico en aardappel met groene kool en ui

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

800 gram Duroc d'Olives filetgebraad

200 gram Duroc d'Olives gehakt

1 botje verse salie

1 eetlepel gemalen venkelzaad

peper

1 rode ui

1 teentje look

1 eetlepel pijnboompitten

4 takjes rozemarijn

1 dl balsamicosiroop

8 aardappelen

½ groene kool

4 uien

4 eetlepels Duroc d'Olives olijfolie

zout

extra salie en rozemarijn als afwerking

1 potje rode shiso

1 potje erwtscheuten

BEREIDING:

Snijd het filetgebraad tot halweg doormidden in.

Je kan ook je slager vragen dit te doen.

Meng het gehakt met de salie, het venkelzaad,

de peper, de rode ui, de versnipperde look en de

pijnboompitten. Leg dit tussen het filetgebraad

en rol het mooi dicht. Steek er eventueel een

brochettestokje door om het geheel mooi samen

te houden. Week dan eerst het brochettestokje een

uur in water, zodat het niet verbrandt.

Overgiet het gebraad met wat olijfolie en leg de

takken rozemarijn rondom tegen het vlees.

Gaar het filetgebraad 45 minuten op 175°C en laat

het daarna 30 minuten rusten onder aluminiumfo-

lie. Dek de zijkanten van de folie niet toe zodat de

damp weg kan en het vlees niet verder gaart.

Snijd de kool en de uien fijn en stoof ze goudbruin

aan in wat olie. Kook de geschilde aardappelen

gaar en stamp ze samen met de gestoofde kool en

ui en kruid af met peper en zout.

Leg 2 mooie quenelles aardappelen op een bord en

schik daarnaast een snede van het gebraad.

Overgiet met de jus uit de ovenschaal.

Werk af met wat puntjes balsamicosiroop, salie,

rozemarijn, shiso en erwtscheuten.



Gebakken varkenskroon met crème van tijm en geroosterde ovengroenten

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

1 Duroc d'Olives varkenskroon met

4 beentjes

3 eetlepels Duroc d'Olives olijfolie

3 eetlepels gedroogde tijm

2 dl room

2 dl vleesbouillon

peper

zout

4 jonge wortelen

4 gele wortelen

4 paarse wortelen

½ knolselder

½ butternutpompoe

4 sjalotten

1 potje erwtscheuten

BEREIDING:

Kruid de varkenskroon met peper en zout en 1 eetlepel gedroogde tijm. Bak het vlees rondom goudbruin in wat olijfolie.

Leg het op een ovenschaal en bak de kroon nog 30 tot 45 minuten op 180° C.

Haal het vlees uit de oven en laat het 30 minuten onder aluminiumfolie rusten.

Dek de zijanten van de folie niet toe zodat de damp weg kan en het vlees niet verder gaart.

Laat de room en de vleesbouillon met 1 eetlepel gedroogde tijm inkoken tot sausdikte. Kruid met peper en zout.

Snijd de wortelen en sjalotten in de lengte in 4 en de knolselder en de pompoe in lange stukjes van gelijke grootte en bestrooi ze met 1 eetlepel gedroogde tijm en wat olijfolie. Kruid met peper en zout en gaar 15 minuten in de oven op 180° C. Snijd het vlees aan en schik het op de borden. Dresseer de groenten ernaast en overgiet met saus. Werk af met wat erwtscheuten.



Gesmoorde varkenswangetjes met veenbessen, wildfond, sauté van witloof, knolselder en shiitake

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

12 Duroc d'Olives varkenswangen

2 uien

100 gram veenbessenconfituur

3 dl wildbouillon

3 dl rode wijn

1 eetlepel bloem

1 eetlepel mosterd

1 boterham

4 stronken witloof

½ knolselder

400 gram shiitakes

2 dl Duroc d'Olives olijfolie

1 potje groene shiso

peper

zout

BEREIDING:

Bak op een hoog vuur de wangetjes aan in wat olie en kleur ze goudbruin. Voeg de ui toe en bak ze mee. Meng als alles goudbruin is de bloem erbij. Goed roeren en laten drogen op het vuur. Blus met de rode wijn en laat de alcohol even verdampen.

Voeg de wildbouillon toe, samen met 1 in blokjes gesneden boterham en de mosterd. Laat het geheel 2 uur rustig smoren op een zeer laag vuurtje met het deksel op de pan. Voeg als het nodig is wat extra bouillon toe en kruid af met peper en zout. Snijd de knolselder, witloof en shiitakes in gelijke stukjes en bak ze in wat olie tot ze mooi gekarameliseerd zijn. Kruid met peper en zout. Schik de groenten op een bord en leg de gesmoorde wangetjes eromheen. Overgiet met saus en werk af met wat groene shiso.



De Duroc d'Olives geschenkbon doet altijd plezier

Wil je familie of vrienden eens met iets anders verrassen dan met een boeketje bloemen of een flesje wijn? Vleesliefhebbers zijn altijd te vinden voor het malse, sappige Duroc d'Olives varkensvlees.

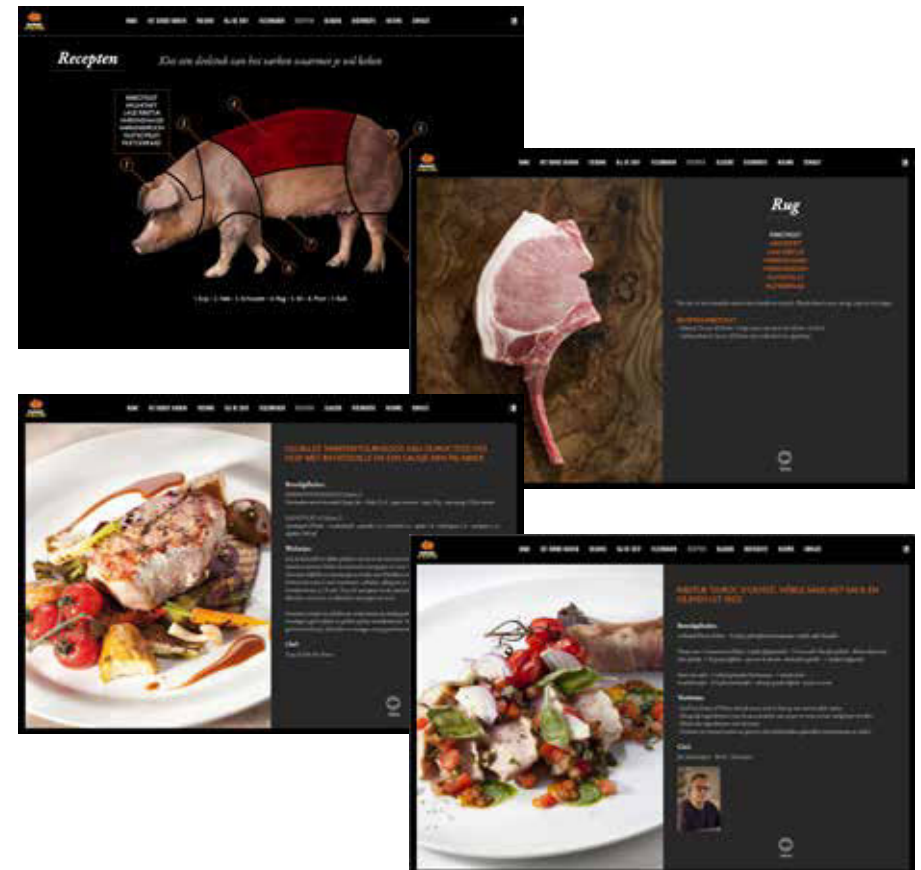
En vegetariërs zullen ongetwijfeld de kwaliteit van de Duroc d'Olives olijfolie op prijs stellen. Met onze cadeaubon scoor je dus gegarandeerd. Vraag ernaar bij je slager.



Smaken deze recepten naar meer? Wel, wij hebben nog véél meer!

Want natuurlijk kan je ook na de feestdagen lekkere en eenvoudige gerechten bereiden en heerlijk kokkerellen met Duroc d'Olives. Feestelijk bezoek op zon-

dag of een doordeweekse lunch: op onze website vind je tal van andere recepten die je op ideeën kunnen brengen. Welkom op www.durocdolives.com.





www.durocdolives.eu

