DUROC D'OLIVES

Receptenboekje

FEESTEDITIE

Het heerlijkste varkensvlees verrijkt je feesttafel!

Je hoeft geen keukenpiet te zijn om je gasten tijdens de eindejaarsfeesten te verwennen met een verrukkelijk menu. Met een goed recept en ingrediënten van uitstekende kwaliteit, ben ook jij tot culinaire hoogstandjes in staat!

In dit feestelijk geïllustreerde boekje vind je onze ideeën voor hapjes, voor- en hoofdgerechten met het malse, sappige vlees of de charcuterie van Duroc d'Olives. Telkens hebben we alle ingrediënten overzichtelijk op een rijtje gezet. Voor de bereiding begeleiden we je stap voor stap, zodat je elk recept makkelijk kan volgen en afwerken.

Geniet van het shoppen en kies voor de beste, knapperig verse groenten en de geurigste kruiden. Vertrouw op de kwaliteit en de smaak van Duroc d'Olives, en overtref jezelf in de keuken! Zo maak je de komende feesten onvergetelijk lekker!

En heb je echt geen zin om zelf achter het fornuis te staan, maar prikkelen deze recepten jouw appetijt? Ga dan langs bij je rasechte Duroc d'Olives slager en vraag hem welke recepten hij in zijn eindejaarsaanbod opneemt. Zo weet je meteen welke kant-en-klare gerechten je tijdens de feesten bij hem kan bestellen. Laat het je smaken!

Croque van olijvenpaté
met kervel en Parmezaanse kaas

Pommes pont neuf met tartaar van varkensgehakt

Rollade van gedroogde ham
met spaghetti van pompoen en cheddarkaas

Kroketje van varkenswang met tartaarsaus

Croque van olijvenpaté met kervel en Parmezaanse kaas

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

8 sneetjes ongesuikerd brioche- of toastbrood

200 gram Duroc d'Olives olijvenpaté in plakjes van 0,5 cm dik

1 botje kervel

1 dl room 40%

200 gram gemalen Parmezaanse kaas

100 gram zachte boter

pezo

BEREIDING:

Smeer het toastbrood langs de roosterkant in met de boter. Beleg de helft van de sneetjes brood met de olijvenpaté.
Breng de room aan de kook en roer er de Parmezaanse kaas onder tot ze volledig opgelost is. Kruid af met peper en zout.
Laat even afkoelen en besmeer hiermee de andere helft van de sneetjes brood.
Voeg nu telkens 1 sneetje met paté en 1 sneetje met kaas samen.
Toast goudbruin in de toaster of grill.
Garneer met verse plukjes kervel.

DUROC D'OLIVES

Pommes pont neuf met tartaar van varkensgehakt

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

8 grote frietaardappelen
100 gram lookmayonaise
50 gram gewone mayonaise
250 gram Duroc d'Olives varkensgehakt
1 gesnipperde sjalot
1 el gesnipperde augurken
1 el gesnipperde kappertjes
1 el gesnipperde peterselie
1 tl Worcestershiresaus
1 tl tabasco
pezo

BEREIDING:

Verwarm de friteuse op 120°. Schil de aardappelen en snijd hiervan de pommes pont neuf: 2 x 2 cm dik, 5 cm lang. Was de aardappelen en dep ze droog op een keukenhanddoek. Pocheer ze 6 minuten. Controleer even met een aardappelmes of ze zacht zijn vanbinnen. Haal ze uit het water en schik ze naast elkaar op een bord met keukenpapier of een keukenhanddoek. Plaats ze in de koelkast tot het afbakken.
Verhoog nu de friteuse naar 180°.
Neem het varkensgehakt en meng er de mayonaise, sjalot, augurk, kappertjes, peterselie, Worcestershiresaus en de tabasco doorheen. Roer alles goed om en kruid af met peper en zout. Maak met 2 lepels quenelles van de tartaar, leg ze op een bord en plaats het daarna onmiddellijk in de koelkast.
Bak nu de pommes pont neuf 4 minuten tot ze goudbruin en krokant zijn.
Laat ze even uitlekken in het mandje. Schik op iedere pomme 1 quenelle van de tartaar. Werk af met enkele puntjes lookmayonaise.

DUROC D'OLIVES

Rollade van gedroogde ham met spaghetti van pompoen en cheddarkaas

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

8 sneetjes Duroc d'Olives gedroogde ham

½ butternutpompoen

4 plakjes cheddarkaas

1 Romeinse salade

1 el gesnipperde bieslook

1 el Duroc d'Olives olijfolie

pezo

BEREIDING:

Verwarm de oven op 180°. Snijd de pompoen in dunne plakjes van 1 tot 2 mm. Snijd de plakjes opnieuw in lange reepjes van 1 tot 2 mm. Leg ze op een ovenplaat met boterpapier en overgiet ze met wat olijfolie. Kruid met peper en zout en bak ze 5 minuten.
Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen. Snijd de cheddarkaas ook in lange reepjes van hetzelfde formaat. Was de Romeinse salade en snijd ze ook in lange reepjes.
Leg de gedroogde ham open en vul ze met wat cheddar, dan wat pompoenspaghetti en als laatste de salade.
Rol het mooi strak op en schik op een schotel. Overgiet met wat olijfolie en werk voor het serveren af met de bieslook.

DUROC D'OLIVES

Kroketje van varkenswang met tartaarsaus

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

500 gram Duroc d'Olives varkenswangen
500 gram soepgroenten
2 liter water
50 gram boter
50 gram bloem
5 dl kookbouillon van de wangen
2 blaadjes gelatine
pezo
1 kg bloem om te paneren
6 eieren om te paneren
1 kg paneermeel of panko
250 gram mayonaise
1 el gesnipperde bieslook
1 el gesnipperde peterselie
1 el gesnipperde dragon
1 el gesnipperde kappertjes
1 el gesnipperde augurk
1 el gesnipperde sjalot
1 el geplet hardgekookt ei
1 el azijn

BEREIDING:

De kroket maak je best een dag voordien. Giet het water bij de wangen, voeg de groenten bij en breng aan de kook. Laat het geheel anderhalf uur rustig pruttelen tot de wangetjes mooi gaar zijn. Laat het vlees in de bouillon afkoelen. Haal dan de wangen uit en trek ze los in draadjes. Ga er even door met een mes om nog wat fijner te hakken. Smelt de boter in een pot tot hij schuimt. Haal de pot van het vuur en voeg de bloem toe. Zet terug op het vuur en roer goed zodat de bloem wat kan drogen. Voeg 5 dl van de bouillon toe en roer alles mooi glad.
Week de blaadjes gelatine 10 minuten in water. Haal de gelatine eruit en voeg ze bij de warme bouillonsaus. Voeg hierbij ook de wangen en meng alles mooi door elkaar. Kruid af met peper en zout.
Leg plasticfolie onderaan een ovenschaal en schik hierin de vulling. Strijk mooi glad en leg bovenop ook nog een vel plasticfolie. Laat 1 nacht opstijven in de koelkast. Draai de vulling in de gewenste vorm en wentel ze eerst in de bloem, dan door de losgeklopte eieren en tot slot in het paneermeel.
Verwarm de friteuse op 180 °. Meng de mayonaise met de gesnipperde bieslook, peterselie, kappers, dragon, augurk, sjalot, het ei en azijn. Roer goed om en kruid met peper en zout. Bak de kroketten mooi goudbruin en serveer ze met de verse tartaarsaus. Werk eventueel af met wat gefrituurde peterselie.

VOOR GE RECH TEN

Mini pizza met traag gegaard buikspek,
salade van rode biet, rabarber en geitenkaas

Varkenskop met radicchio en appel

Carpaccio van varkensmignonette,
zuurdesemtoast, mosterdsaus en mosterdsalade

Cannelloni van varkensribbetjes,
groene selder en jus van bospaddenstoelen

Mini pizza met traag gegaard buikspek, salade van rode biet, rabarber en geitenkaas

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

2 pizzabodems

4 sneden traag gegaard Duroc d'Olives buikspek

100 gram rabarbercompote

150 gram verse geitenkaas

100 gram gekookte rode biet

1 botje rode bietscheuten

1 dl Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Verwarm de oven op 180°c.
Rol het deeg open en snijd 4 ronde pizzabodems uit.
Besmeer het deeg met de compote van rabarber. Snijd de rode biet in kleine blokjes en schik ze hierover.
Leg er de geitenkaas op en schik er tot slot stukken van het traag gegaard buikspek op. Bak de pizza in 8 minuten krokant.
Haal de pizza uit de oven, overgiet hem met een flinke scheut olijfolie en werk af met de scheuten van de rode biet.

Varkenskop met radicchio en appel

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

400 gram Duroc d'Olives varkenskop in dikke sneden

2 radicchio's

1 jonagold appel

1 el appelazijn

50 gram mayonaise

1 gekookte rode biet

1 bakje appelbloesem

pezo

1 el Duroc d'Olives olijfolie

1 el balsamicoazijn

BEREIDING:

Snijd de varkenskop in blokjes van 2 x 2 cm. Schik ze rondom een bord.
Snijd de radicchio's in de lengte in fijne reepjes en schik ze tussen de kopblokjes.
Snijd de appel en de rode biet in schijfjes en steek hiervan rondellen uit.
Schik die ook tussen de kopblokjes en de radicchio.
Voeg de appelazijn bij de mayonaise en roer goed om. Zet rondom wat puntjes mayonaise.
Druppel wat olie en balsamico over het geheel en werk af met wat appelbloesem.

Carpaccio van varkensmignonette, zuurdesemtoast, mosterdsaus en mosterdsalade

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

400 gram Duroc d'Olives varkensmignonette
1 dl Duroc d'Olives olijfolie
100 gram boter
1 zuurdesembrood
100 gram mayonaise
75 gram graanmosterd
1 el Griekse yoghurt
peper
fleur de sel
100 gram mosterdsalade

BEREIDING:

Verwarm de oven op 150°. Bak het vlees rondom in gebruinde boter tot het overal dichtgeschroeid is. Overgiet het met wat olie en plaats het 30 minuten in de hete oven. Draai het vlees na het uithalen om en laat het 20 minuten afkoelen.
Snijd het zuurdesembrood in grote croutons, meng er wat olie onder, kruid met peper en zout en bak ze 6 minuten goudbruin.
Meng intussen de mayonaise met de mosterd en de Griekse yoghurt.
Kruid het geheel goed af met flink wat peper.
Was de mosterdsalade en zet ze opzij.
Snijd nu het vlees in dunne plakjes en schik het op een bord.
Kruid met wat peper en fleur de sel.
Overgiet rijkelijk met de mosterdsaus.
Schik nu rondom de mosterdsalade en werk af met de verse croutons.

Cannelloni van varkensribbetjes, groene selder en jus van bospaddenstoelen

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

2 latten Duroc d'Olives ribben
1 liter water
500 gram soepgroenten
pezo
1 groene selder
4 verse lasagnevellen
2 sjalotten
1 teentje look
500 gram bospaddenstoelen
1 dl room
1 dl demi-glace
50 gram gemalen Parmezaanse kaas
1 botje rucola
1 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.

HOOFD GE RECH TEN

Varkenshaasje Wellington
met spinazie en kroketten, portosaus

Varkenskroontje met chorizopuree, erwten en rösti

Varkenslapje “zingara”
met gedroogde ham, artisjok en gnocchi

Ribkotelet met knolselderpuree,
tarte tatin van witloof en champignons, uiensaus.

Varkenshaasje Wellington met spinazie en kroketten, portosaus

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

2 grote vellen bladerdeeg
2 Duroc d'Olives varkenshaasjes
1 dl Duroc d'Olives olijfolie
4 el mosterd
12 sneetjes Duroc d'Olives gedroogde ham
500 gram champignons
1 teentje look
pezo
1 el gedroogde tijm
400 gram jonge spinazie
24 aardappelkroketten
2 dl porto
2 uien
2 dl demi-glace
2 eierdooiers

BEREIDING:

Verwarm de oven op 180°. Stoof de uien rustig in wat olijfolie tot ze mooi gekleurd zijn. Blus met de porto en laat bijna volledig inkoken. Voeg dan de demi-glace toe en laat opnieuw inkoken tot sausdikte. Kruid af met peper en zout. Kruid het haasje met peper en zout en schroei het toe in de pan met wat olijfolie tot het rondom mooi gekleurd is. Haal uit de pan en smeer onmiddellijk in met de mosterd. Laat afkoelen. Mix de champignons met de look en de tijm in de blender tot een fijne duxelle. Bak ze nu in een hete pan met wat olie tot alle water uit de champignons verdwenen is en de duxelle mooi droog is. Laat afkoelen. Leg een vel plasticfolie open en schik hierop de gedroogde ham zodat de sneetjes elkaar overlappen. Smeer hierop de duxelle en leg er het haasje op. Rol het geheel nu mooi strak op zodat de ham volledig rond het haasje verdeeld is. Laat even opstijven in de koelkast. Leg opnieuw een vel plasticfolie open en schik hierop het bladerdeeg. Leg de rollade van het haasje erin en rol het geheel strak op zodat het deeg mooi rondom de rollade zit. Laat even opstijven in de koelkast. Haal het uit de folie en zorg dat de zijkanten goed dicht zijn. Smeer de rollade in met het eigeel. Plaats ze 20 minuten in de oven. Haal uit en laat 10 minuten rusten. Was intussen de spinazie en stoof ze in wat olijfolie. Verwarm de friteuse op 180° en bak de kroketten goudbruin. Schik de spinazie op een bord. Leg hierop een snede van het haasje. Overgiet met de saus en werk af met de kroketjes.

Varkenskroontje met chorizopuree, erwten en rösti

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

600 gram Duroc d'Olives varkenskroontje
1 dl Duroc d'Olives olijfolie
1 dl groentebouillon
4 grote pureeaardappelen
2 frietaardappelen
100 gram boter
1 el melk
pezo
10 sneetjes gedroogde chorizo
200 gram verse doperwten
1 el boter

BEREIDING:

Verwarm de oven op 180°. Kleur het varkenskroontje in de pan mooi goudbruin zodat het rondom dichtgeschroeid is. Overgiet met wat olijfolie en plaats 30 minuten in de oven. Haal het uit en laat 30 minuten rusten. Giet de bouillon in de ovenschaal waarin je het vlees hebt gebakken en roer alles goed los.
Laat in een pot de jus wat inkoken.
Kruid met peper en zout.
Schil de pureeaardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Pureer ze en voeg de melk en 50 gram boter toe. Kruid af met peper en zout.
Neem de andere 50 gram boter, bak hierin de gesnipperde chorizo mooi bruin en voeg die met de boter toe aan de puree. Roer goed om.
Rasp de frietaardappelen en wring ze uit in een keukenhanddoek tot alle vocht eruit is. Verwarm olijfolie in de pan en schik hierin een dun laagje van de geraspte aardappelen. Bak ze goudbruin en draai dan om, zodat de andere zijde ook krokant kan bakken.
Stoof de verse erwten even aan in wat gesmolten boter.
Snijd het vlees per beentje in stukken en leg het op een bord. Schik hiernaast wat van de chorizopuree en garneer de erwten errond.
Werk af met het aardappelröstikoekje en de saus.

DUROC D'OLIVES

Varkenslapje "zingara" met gedroogde ham, artisjok en gnocchi

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

4 Duroc d'Olives varkenslapjes
1 kg bloem (om te paneren)
6 eieren (om te paneren)
1 kg paneermeel of panco
1 dl Duroc d'Olives olijfolie
100 gram verse gnocchi
100 gram verse tomatenblokjes
100 gram shiitakes in sneetjes
100 gram gekookte artisjokken op olie
8 sneetjes Duroc d'Olives gedroogde ham
1 botje bladpeterselie
1 dl kippenbouillon
1 dl demi-glace

BEREIDING:

Kruid de varkenslapjes met peper en zout en wentel ze eerst in de bloem, dan in het eigeel en tot slot in het paneermeel. Leg even opzij in de koelkast.
Verhit wat olijfolie en bak hierin de shiitakes mooi bruin. Voeg de artisjokken, de tomatenblokjes, de gnocchi, de bouillon en de demi-glace toe. Laat het geheel even inkoken tot de gnocchi gaar zijn.
Bak nu de varkenslapjes goudbruin en krokant in een diepe pan met flink wat olijfolie. Laat ze even afdruppen op wat keukenpapier en leg ze op een bord. Schik de gedroogde ham errond, samen met alle groenten uit de saus. Giet wat van de saus rondom en werk af met de bladpeterselie.

DUROC D'OLIVES

Ribkotelet met knolselderpuree, tarte tatin van witloof en champignons, uiensaus.

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

4 Duroc d'Olives ribkoteletten
1 dl Duroc d'Olives olijfolie
100 gram boter
1 knolselder
pezo
1 dl melk
1 vel bladerdeeg
8 stronken witloof
4 ajuinen
400 gram boschampignons naar keuze
1 dl rode wijn
3 dl demi-glace

BEREIDING:

Schil de knolselder, snijd ze in stukken en kook ze beetgaar in gezouten water.
Giet af en pureer samen met wat boter en de melk. Kruid af met peper en zout.
Stoof de uien rustig tot ze volledig gekarameliseerd zijn. Voeg dan de rode wijn en de demi-glace erbij en laat inkoken tot sausdikte. Kruid af met peper en zout.
Verwarm de oven op 180°. Snijd het witloof fijn en stoof het rustig in wat boter.
Kruid met peper en zout en stoof verder tot het mooi gekarameliseerd is. Leg een vel bladerdeeg open, prik er gaten in met een vork om het rijzen te vermijden en smeer hierop het gestoofde witloof. Bak 12 minuten in de oven. Snijd in de gewenste vorm.
Bak de ribkoteletten langs beide kanten goudbruin en laat ze even rusten.
Bak intussen de champignons in hete olie.
Schik de kotelet op een bord. Leg hierrond de champignons, de puree en de tarte tatin.
Nappeer het vlees met de uiensaus.

DUROC D'OLIVES

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.

VAKMANSCHAP

Duroc d'Olives is een familiale boerderij met eigen, vaste medewerkers. Hierdoor kunnen we ook investeren in een goede opleiding en achtergrondkennis van onze medewerkers. Zo denkt iedereen mee aan de kwaliteit en het welzijn van onze dieren. We willen bezoekers en consumenten graag informeren over onze visie en onze Duroc d'Olives varkens. Daarom hebben we naast ons bedrijf een aantrekkelijke loopweide voorzien. Fietsers, wandelaars en bezoekers kunnen in een groene omgeving verpozen, onze Duroc d'Olives varkens bekijken en informatie vragen.

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.

DUROC D'OLIVES

www.durocdolives.eu

Compressed by PDF24