



Receptenboekje

Festival fever



Met het DuRock d'Olives festivalfood swing je de pan uit!

Dag fijnproever,

De zomer komt eraan! En of het nu een volwaardig festivalseizoen op de weiden wordt of niet, thuis kan je altijd voor een festivalsfeer zorgen. Voor je festivalfood kan je alvast inspiratie halen uit dit receptenboekje.

Speciaal voor deze gelegenheid hebben we onze naam en ons logo tijdelijk omgedoopt in Du**Rock** d'Olives! Ons populaire receptenboekje is helemaal afgestemd op de festivalspirit, met originele recepten van onze topchef: verrassend makkelijk én verbazend heerlijk.

Daarom zeggen we: alle remmen los! Geef je over aan je culinaire impulsen en laat je inspireren door onze beproefde suggesties. Veel plezier, en smakelijk!





SUMMER 2021

PORK PITA

ROCK MONSIEUR

PULLED PORK SANDWICH

PIZZA BAGUETTE PORCHETTA

STICKY BACON BUN

SMOKY PORK CURRY

BREAKFAST BURRITO

SUNNY SIDE UP HOT DOG

PORK CHOP & CHEESE PASTA

SPICY PORK SAMOSAS

FRIES & SUMMER STEW

FRIED PORK RIBS

PORK PITA

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

800 g Duroc d'Olives spieringkotelet
1 paprika
1 rode ui
1 bosje platte peterselie
100 g fetakaas
100 g zongedroogde tomaten
1 teentje look
1 el oregano
1 el komijn
1 el paprikapoeder
2 dl Duroc d'Olives olijfolie
4 pitabroodjes
looksaus
peper en zout

BEREIDING:

Snijd het been uit de spieringkotelet en het vlees in reepjes. Kruid het met peper, zout, 1 dl olijfolie, gesnipperde paprika en ui, de geplette look, oregano, komijn en paprikapoeder. Verhit de rest van de olie in de pan en bak de vleesreepjes goudbruin. Zet het vuur lager, plaats er een deksel op en laat het rustig verder garen. Verhit de oven op 180° in de grilstand. Gril de pitabroodjes kort in de oven om ze krokant te maken. Snipper de peterselie. Brokkel de fetakaas in stukjes en halveer de zongedroogde tomaten. Schep de gyros in het pitabroodje. Werk rijkelijk af met de looksaus en strooi er als afwerking de tomaten, feta en peterselie over.

We can be
GYROS,
just for one day





ROCK MONSIEUR



INGREDIËNTEN (4 PERS.):

8 sneden toastbrood
8 sneden gekookte
Duroc d'Olives beenham
500 g reblochonkaas
200 g gemalen gratineerkaas
1 bosje basilicum
1 bosje koriander
mosterd
100 g zachte boter

BEREIDING:

Verwarm de oven op 180° in de grilstand. Verhit een grilpan en gril er even de gekookte beenham in. Besmeer het toastbrood aan de buitenkant met boter. Hak de basilicum en koriander fijn. Beleg de binnenkant van de toast met de reblochonkaas. Strooi daarop de kruiden en werk af met de gekookte beenham. Bak de toasts goudbruin onder de grill of in een croquetoestel. Strooi de gratineerkaas erover en schuif ze kort onder de grill tot ze krokant zijn. Serveer met de mosterd.

Keep on 
croqueing
in the free world!



PULLED PORK SANDWICH

*Shoulders
of love ♡*

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

1,2 kg Duroc d'Olive
spieringgebraad (schoudervlees)
4 el bruine suiker
2 el gerookt paprikapoeder
1 el komijn
1 el korianderpoeder
1 tl zout
1 tl gemalen peper
2 dl bruine rum
4 dl appelsap
6 dl varkensbouillon
4 hamburgerbroodjes
BBQ-saus
¼ spitskool
¼ rode kool
100 g wortelen
2 rode uien
1 bosje radijzen
1/2 bosje peterselie
azijn
peper en zout
mayonaise

BEREIDING:

Verhit de oven op 140°. Meng de bruine suiker met het paprikapoeder, komijn, korianderpoeder, zout en peper. Smeer hiermee het vlees rondom goed in. Wikkel het vlees volledig in aluminiumfolie, leg het in een ovenschaal en schuif het in de oven. Haal het vlees na 2 uur uit de folie en leg het zo in de ovenschaal. Giet achtereenvolgens de rum, het appelsap en de bouillon over het vlees. Dek de volledige schaal af met aluminiumfolie, zodat het vocht erin blijft. Schuif het geheel opnieuw in de oven. Haal na 2 uur de folie eraf en laat het nog 1 uur rustig bakken tot de buitenkant goed gekleurd is. Door de kruiding zal het er vrij donker uitzien, en dat is de bedoeling. Giet het vocht uit de ovenschaal en houd het opzij. Pluk nu al het vlees in fijne draadjes los. Giet er dan de jus weer bij. Verhit wat olie in de pan en bak de broodjes aan de binnenkant goudbruin. Leg de broodjes opzij. Bak in dezelfde pan 4 porties van de pulled pork tot de onderkant wat crispy begint te worden. Schep de pulled pork op de hamburgerbroodjes en giet er een royale portie BBQ-saus over. Snipper de spitskool, rode kool en uien fijn. Meng met de geraspte wortelen. Snijd met de mandoline dunne sneetjes van de radijzen en hak de peterselie fijn. Meng alle groentjes door elkaar en kruid ze af met peper, zout, azijn en een scheepje mayonaise. Serveer ze over de pulled pork.



PIZZA BAGUETTE PORCHETTA

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

4 focacciabroodjes
4 tomaten
100 g basilicumpesto
12 sneetjes mozzarella
16 sneetjes Duroc d'Olives porchetta
4 uien
1 bosje bieslook
Duroc d'Olives olijfolie
peper en zout



Give
pizz-a
chance

BEREIDING:

Verhit de oven op 180° in grilstand. Snipper de uien fijn en stoof ze langzaam tot ze gekarameliseerd zijn. Smeer de focaccia in met de pesto en schep er de uien over. Schik er de tomatensneetjes op, dan de porchetta en daarna de mozzarella. Giet er wat olijfolie over. Schuif de broodjes onder de grill tot ze krokant en goudbruin zijn. Werk af met de gesnipperde bieslook.



STICKY BACON BUN

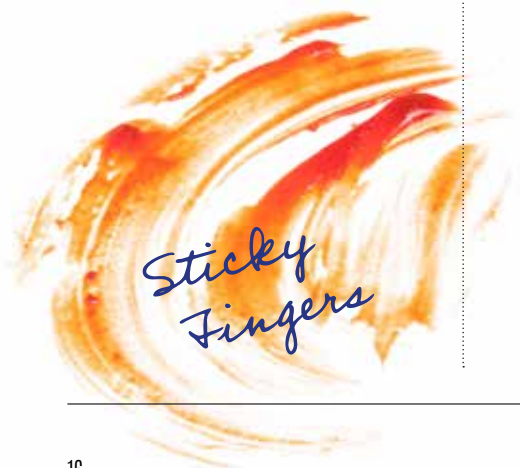
*Honey for nothing
and it sticks for free*

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

8 bao buns
8 sneden traag gegaard Duroc d'Olives
 buikspek
2 el geraspte gember
2 el sojasaus
3 el honing
2 el ketchup
2 el chilisaus
2 dl Duroc d'Olives olijfolie
1 bosje lente-uitjes
1 bosje koriander
zoetzure loempiasaus

BEREIDING:

Meng de gember, sojasaus, honing, ketchup en de chilisaus. Snijd plakjes van het buikspek en bak ze kort in wat olijfolie tot ze goudbruin kleuren. Blus het vlees met de saus en meng het goed doorheen de saus. Verhit de bao buns in een stoompot, een stoommandje of in de microgolfoven. Vul de broodjes met het gelakte spek. Snipper de lente-uitjes en de koriander fijn en strooi ze over het spek. Werk af met wat zoetzure loempiasaus.





SMOKY PORK CURRY

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

4 Duroc d'Olives varkensoesters
2 dl Duroc d'Olives olijfolie
2 uien
1 granny smith appel
2 wortelen
1/2 selder
300 g ananas op sap
4 el currypoeder
6 dl room 40 %
4 dl varkensbouillon
280 g basmatirijst
1 bosje koriander
1 chilipeper
1 limoen

BEREIDING:

Verhit de oven op 170° en verhit de grillpan. Meng 1 dl olijfolie met 1 el currypoeder en smeer hiermee de varkensoesters in. Stoof de gesneden uien, appel, wortel en selder aan in olijfolie en laat ze rustig kleuren. Blus met de bouillon, de room en de gesneden ananas en laat het geheel 15 minuten rustig pruttelen. Mix de saus fijn in de blender. Giet ze door een zeef om alle stukjes eruit te halen. Quadrilleer de varkensoesters op de grill: dat is een ruitjespatroon grillen. Haal ze van de grill en schuif ze, afhankelijk van de dikte, 7 tot 10 minuten in de oven. De varkensoesters moeten nog wat veerkrachtig en saignant zijn. Haal het vlees uit de oven en laat het onder aluminiumfolie 15 minuten rusten. Kook de basmatirijst ondertussen gaar in zout water. Serveer samen met het vlees, overgiet met de saus en werk af met de gesnipperde chili en koriander. Geef er wat stukjes limoen bij om zelf over het gerecht te druppelen.



Pork Curry Fields Forever



BREAKFAST BURRITO

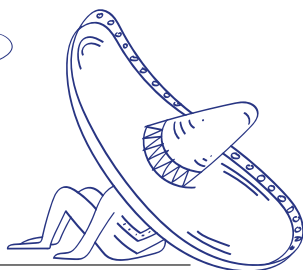
INGREDIËNTEN (4 PERS.):

400 g Duroc d'Olives gebakt
8 sneetjes Duroc d'Olives spek
4 tortilla's
100 g verse tomaten in blokjes
1 ui
1 teentje look
1 tl paprikapoeder
8 eieren
gemalen cheddarkaas
1 bosje peterselie
Duroc d'Olives olijfolie
peper en zout

BEREIDING:

Verhit de oven op 190°. Stoof de ui in wat olijfolie. Kruid het gehakt met de look en het paprikapoeder en voeg het bij de uien. Bak het gehakt mooi bruin en zet het opzij. Bak in dezelfde pan de sneetjes spek krokant en zet dit ook opzij. Roer de eieren los en bak ze in dezelfde pan tot ze net gaar maar nog smeugig zijn. Leg de tortilla open en schik er wat gehakt op. Schep de gebakken eieren erop en strooi er de kaas over. Leg er dan het spek, de tomaten en de peterselie over. Rol ze mooi op en schuif ze nog 2 minuten in de oven tot ze warm zijn en de kaas smelt.

*I would do anything
for loaf*



SUNNY SIDE UP HOT DOG

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

4 Duroc d'Olives worsten met olijven
2 grote aardappelen
4 el zongedroogde tomatentapenade
4 hot dog sandwiches
4 eieren
1 bosje bieslook
peper en zout
Duroc d'Olives olijfolie
boter

BEREIDING:

Snijd de aardappelen in kleine blokjes en kook ze gaar in zout water. Giet ze in een zeef en laat ze even uitlekken. Warm wat olijfolie en boter in de pan en bak de aardappelblokjes goudbruin. Kruid ze met peper en zout. Bak intussen ook de worsten rustig gaar in een pan met wat olijfolie. Snijd de sandwiches bovenaan doormidden, maar niet helemaal los. Bak in een antikleef-pan de spiegeleieren in wat olijfolie. Kruid ze met peper, zout en gehakte bieslook. Schik op de onderste sandwichhelft wat gebakken aardappelen. Smeer er de tapenade van tomaten over. Leg de worsten erin en werk af met het spiegelei bovenaan.



Who let the dogs out,
mmm, mmm, mmm,
mmm



PORK CHOP & CHEESE PASTA

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

4 Duroc d'Olives koteletten
Duroc d'Olives olijfolie
400 g conchiglioni (pastaschelpen)
100 g boter
75 g bloem
1,2 liter melk
50 g gemalen Parmezaanse kaas
50 g gemalen rigatello
50 g gemalen cheddar
50 g gemalen emmentaler
50 g gorgonzola cremoso
platte peterselie
peper en zout

*Pork Chop me now,
I'm having such a
GOOD TIME!*

BEREIDING:

Verwarm de oven op 170°. Verhit wat olijfolie in de pan. Bak de koteletten goudbruin en bak ze, afhankelijk van de dikte, 7 tot 10 minuten verder in de oven. De koteletten moeten nog wat veerkrachtig en saignant zijn. Haal het vlees uit de oven en laat het onder aluminiumfolie 15 minuten rusten. Smelt de boter en voeg er de bloem bij. Laat op een laag vuurtje de roux drogen, zodat de bloemsmaak verdwijnt. Haal de pan van het vuur en blus de roux met melk. Roer goed tot alle klonters weg zijn en je een gladde saus krijgt. Laat 3 minuten rustig doorkoken terwijl je roert. Neem de pan van het vuur en roer de Parmezaanse kaas, rigatello, cheddar, emmentaler en gorgonzola bij de saus. Kruid af met veel peper van de molen. De saus mag lekker pittig smaken. Kruid af met wat zout. Kook de pasta beetgaar in zout water en giet het water af. Meng de pasta en de saus goed dooreen. Snijd het vlees in blokjes en roer het nog eens goed door de jus. Schep de pasta op het bord en schik er de blokjes vlees tussen. Bestrooi het geheel met gehakte peterselie en Parmezaanse kaas.



SPICY PORK SAMOSAS

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

10 vellen filodeeg
1 kg Duroc d'Olives gehakt
2 dl Duroc d'Olives olijfolie
1 courgette
1 aubergine
2 uien
1 el komijn
1 el currypoeder
1 snuife cayennepeper
peper en zout
chilisaus



(sp)ice (sp)ice
baby

BEREIDING:

Snijd de ui, aubergine en courgette in brunoise (blokjes). Stoof ze in wat olijfolie tot ze goudbruin en beetgaar zijn. Schep ze uit de pan en bak er het gehakt in. Meng met de groenten, komijn, curry en cayennepeper. Voorzichtig met de pikante cayenne. Snijd rechthoekige stroken filodeeg, schep er de gehaktmix in en plooi ze in een driehoekje. Herhaal deze bewerking tot het deeg is opgerold. In tutorials die je online vindt, zie je hoe je dit doet. Verhit de friteuse op 180° en bak de samosa's goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier, strooi er wat zout over en serveer ze met de chilisaus.



FRIES & SUMMER STEW

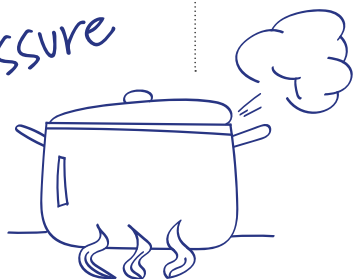
INGREDIËNTEN (4 PERS.):

1 kg Duroc d'Olives stoofvlees
4 dl Duroc d'Olives olijfolie
1 ui
1 courgette
1 aubergine
2 tomaten
100 g champignons
1 paprika
2 teentjes look
1 bosje basilicum
2 dl tomatenpassata
6 dl varkensbouillon
8 grote aardappelen
1 bosje Thaise basilicum

BEREIDING:

Verwarm de oven op 180°. Bak het varkensvlees in wat olijfolie tot het mooi gekleurd is. Zet het opzij in een ovenstoofpot. Snijd de ui, courgette, aubergine, tomaten, champignons en paprika in blokjes. Stoof ze samen aan in wat olijfolie. Voeg de look en de basilicum erbij. Blus met de passata en de bouillon en giet deze mix over het vlees. Schuif het geheel voor anderhalf uur in de oven. Roer halfweg alles even om. Verwarm de friteuse op 140°. Snijd frietjes van de aardappelen en bak ze 3 minuten op 140°. Bak ze dan af op 180° tot ze goudbruin zijn. Serveer met de summer stew en werk het geheel af met wat verse Thaise basilicum.

Under
pressure



FRIED PORK RIBS

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

4 latten Duroc d'Olives ribbetjes
Duroc d'Olives olijfolie
3 el ketchup
6 el honing
1 tl gemalen peper
1 tl five spices (Chinese kruidenmix)
1 teentje geplette look
6 eieren
bloem
panko paneermeel
1 liter varkensbouillon
tuinkers

BEREIDING:

Verwarm de oven op 120°. Giet de bouillon in een schaal en schuif die zo onderaan in de oven. Zo blijven de ribbetjes genoeg vocht behouden wanneer je ze bakt. Sprenkel wat olijfolie over de ribbetjes. Meng de ketchup, honing, peper, 5 spices en look samen. Smeer hiermee de ribbetjes in. Laat de ribbetjes 2 uur 30 garen in de oven. Haal ze eruit en snijd ze stuk per stuk los tussen de beentjes door. Klop de eieren in een kom. Zorg ook voor een kom met bloem en een kom met paneermeel. Verwarm de friteuse op 180°. Wentel de ribbetjes stuk voor stuk door de bloem, dan door de eieren, en tot slot door de panko. Bak ze goudbruin en krokant in de friteuse. Serveer ze met saus naar keuze, afgewerkt met wat tuinkers.

Do the
)) RIB SHAKE))
babe





*Grease
is the word*



Duroc d'Olive 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.

MILIEU:

De Europese landbouwsector heeft de voorbije 10 jaar forse inspanningen geleverd op het vlak van energie- en waterbesparing en mestbeheer. Duroc d'Olive gaat er prat op te voldoen aan de strengste milieueisen.

- We zuiveren ons bedrijfsafvalwater door een percolatie-rietveld, en lozen het pas daarna.
- Voor de verwarming van onze bedrijfsgebouwen maken we gebruik van groene energie. De snoeiresten van onze notelaars en andere bomen gebruiken we als biomassa. Helemaal CO2-neutraal, dus!
- Voor onze elektriciteitsvoorziening hebben we ook zonnepanelen op onze daken geïnstalleerd.
- Duroc d'Olive doet aan agroforestry of boslandbouw, dat is een doordachte combinatie van landbouw of veeteelt met bosbouw. Zo hebben wij op onze akkers 3 rijen van in totaal 160 notelaars aangeplant. Deze bomen zorgen voor schaduw voor de dieren, hebben een gunstig effect op de waterhuishouding van onze velden en vormen een mooie, groene omzoming van ons bedrijf.





www.durocdolives.com



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>