DUROC D'OLIVES



Receptenboekje

Tour de Belgique

Een Ronde van België om je duimen en vingers van af te likken!

“O, dierbaar België …” Zo begint het volkslied. Hoe vaderlandslievend Belgen zijn, laten we in het midden. Maar één ding hebben ze wel met elkaar gemeen: het zijn Bourgondiërs. Ze houden van lekker eten en drinken. Daarom zijn er zoveel bijzondere en originele streekgerechten. Elke specialiteit heeft zijn eigen verhaal en unieke toets.

Wij vonden het moment ideaal om uit te pakken met 10 authentieke en typische gerechten op basis van varkensvlees: 1 per Belgische provincie. Met het smaakvolle vlees van Duroc d’Olives in je pan en een eenvoudig recept op je aanrecht, kan je jouw tafelgasten culinair verrassen en verwennen.

En om het plaatje compleet te maken, voegden we bij elk streekgerecht het gepaste streekbier. Veel succes in de keuken, en smakelijk aan tafel!


Kortrijkse bil
met veloutésaus
en sauté van bloemkool
Brusselse koteletten
met puree en groene groenten
Antwerps worstenbroodje
met groene kool
Schenkel
à la Brabançonne
Limburgs ‘zuurvlees’
met frieten en
een salade van waterkers,
appel en witloof
Gentse waterzooi
Henegouws haasje
‘al Berdouille’
Naamse
grenadin de porc
Luikse balletjes
met pommes chateau
en balsamico-slaatje
La touffaye
de Luxembourg

Inhoudsopgave.

1. **Kortrijkse bil met veloutésaus en sauté van bloemkool.**
2. **Gentse waterzooi.**
3. **Antwerps worstenbroodje met groene kool.**
4. **Limburgs 'zuurvlees' met frieten en een salade van waterkers, appel en witloof.**
5. **Brusselse koteletten met puree en groene groenten.**
6. **Schenkel à la Brabançonne.**
7. **Henegouws haasje 'al Berdouille'.**
8. **Naamse grenadin de porc.**
9. **Luikse balletjes met pommes chateau en balsamico-slaatje.**
10. **La touffaye de Luxembourg.**

Kortrijkse bil met veloutésaus en sauté van bloemkool



INGREDIËNTEN (4 PERS.):

- *800 g Duroc d'Olives varkensfricandeau*
- *1,5 liter varkensbouillon*
- *1 bloemkool*
- *24 kroketten*
- *2 liter water*
- *30 g zout*
- *10 geplette peperkorrels*
- *5 jeneverbessen*
- *10 g tijm*
- *2 blaadjes laurier*
- *50 g boter*
- *50 g bloem*
- *1 dl Duroc d'Olives olijfolie*

BEREIDING:

Breng 1 dl van het water met het zout aan de kook. Haal het van het vuur en laat het 5 minuten staan. Voeg er dan de rest van het water bij, de peperkorrels, de jeneverbessen, tijm en laurier. Pekel het vlees hierin 1,5 uur. Haal het dan uit de pekel en dep het droog met een keukendoek. Breng de bouillon aan de kook en leg het vlees erin. Zet het vuur zachter en laat het vlees drie kwartier tot een uur rustig pruttelen (75° is ideaal). Haal het vlees uit de bouillon en laat het 10 minuten onder aluminiumfolie rusten. Smelt 50 g boter en roer er de 50 g bloem bij. Laat de roux even drogen op het vuur en giet er de bouillon bij. Breng aan de kook, roer goed en kruid de saus met peper en zout. Snijd de bloemkool in kleine roosjes en sauteer ze kort in wat olie en boter tot ze beetgaar zijn. Frituur de kroketten goudbruin op 180°. Snijd het vlees in dunne plakjes en overgiet het met de véloutésaus. Schik er de bloemkool-roosjes bij en serveer alles samen met de kroketten.



BIERTIP: Petrus Blond

Een zacht en verfrissend blond bier van hoge gisting, met stevige schuimkraag en aroma's van karamel, mout en citrus.



Gentse waterzooi



INGREDIËNTEN (4 PERS.):

- *4 dikke plakken Duroc d'Olives spek in grove stukken*
- *12 Duroc d'Olives varkenswangen*
- *5 dl groentebouillon*
- *5 dl (zelf gemaakte) varkensbouillon*
- *1 wortel*
- *1 prei*
- *½ selder*
- *8 witte asperges*
- *2 grote aardappelen*
- *1 bosje peterselie*
- *1 ei*
- *2 dl room*
- *peper en zout*
- *2 dl Duroc d'Olives olijfolie*
- *100 g boter*

BEREIDING:

Verwarm de liter bouillon op een laag vuur. Verhit de olijfolie en bak hierin de wangen en het spek rondom bruin. Haal het vlees uit de pan en leg het in de bouillon. Laat het op een zacht vuur een uurtje garen tot het mooi zacht is. Snijd de wortel, prei en selder in julienne. Schil de asperges en snijd ze in blokjes van 1 cm. Schil ook de aardappelen en steek er met een meloenboor balletjes uit. Stoof de julienne kort in wat boter. Bak de aspergeblokjes heel kort in wat boter. Laat de aardappelbolletjes de laatste 10 minuten mee garen in de pruttelende bouillon. Haal de pot met bouillon, vlees en aardappelen van het vuur. Meng het ei met de room en roer dit door de bouillon. Voeg er de groenten en de gehakte peterselie bij. Kruid het geheel met peper en zout. Serveer de waterzooi in diepe borden.



BIERTIP: Libidus Pearl

Een fruitig en moutig, bitterzoet blond speciaalbier van hoge gisting, met een subtiele toets van mandarijn en Indische kruiden.



Antwerps worstenbroodje met groene kool



INGREDIËNTEN (4 PERS.):

- *20 dunne plakjes Duroc d'Olives spek*
- *400 g Duroc d'Olives varkensgehakt*
- *2 vellen bladerdeeg*
- *½ groene kool*
- *½ bosje bieslook*
- *2 sjalotten*
- *½ bosje dragon*
- *¼ bosje peterselie*
- *witte wijnazijn*
- *peper en zout*

BEREIDING:

Leg 4 vellen plasticfolie open op het aanrecht. Leg op elk vel 5 plakjes spek naast elkaar en zorg dat ze elkaar net overlappen. Kruid het gehakt met peper en zout en schik telkens 100 g ervan in de vorm van een worst op het spek. Maak rolletjes van spek gevuld met het gehakt. Zorg ervoor dat de folie errond zit. Span de worsten goed aan en laat ze even opstijven in de koelkast. Verwarm de oven op 190°. Snijd de vellen bladerdeeg in vierkanten van 8 tot 10 cm, afhankelijk van de grootte van de worsten. Haal de worsten uit de folie en leg ze op het bladerdeeg. Rol ze op en prik met een vork enkele gaatjes bovenaan in het deeg om de damp eruit te laten. Bak de worstenbroodjes 25 minuten lang. Snijd de groene kool en de sjalot in fijne julienne. Versnipper de groene kruiden en voeg ze erbij. Kruid af met wat azijn, peper en zout. Serveer de worstenbroodjes op een plankje en schik er wat koolsalade bij.



BIERTIP: Gouden Carolus Tripel

Een goudblond, traditioneel gebrouwen bier van hoge gisting, met een volmondige, kruidige smaak.
Verfrissend en dorstlessend.



Limburgs ‘zuurvlees’ met frieten en een salade van waterkers, appel en witloof



INGREDIËNTEN (4 PERS.):

- *1 kg Duroc d’Olives varkensstoofvlees*
- *5 dl water*
- *5 dl natuurazijn*
- *4 uien in halve ringen*
- *10 jeneverbessen*
- *5 blaadjes laurier*
- *2 kruidnagels*
- *3 sneetjes peperkoek*
- *50 g perenstroop*
- *50 g donkerbruine cassonadesuiker*
- *100 g boter*
- *8 grote aardappelen*
- *mayonaise*
- *2 bosjes waterkers*
- *1 granny smith appel*
- *2 stronkjes witloof*
- *peper en zout*

BEREIDING:

Meng een dag voordien het water met de azijn en voeg er de uien, jeneverbessen, laurier en kruidnagel bij. Leg het stoofvlees in de marinade en laat het 24 uur marineren in de koelkast. Haal het vlees en de uien uit de marinade en laat ze even uitlekken. Giet de marinade door een zeef en zet ze aan de kant voor straks. Bak het vlees rondom bruin in wat boter. Haal het vlees uit de pan en doe hetzelfde met de uien. Voeg het vlees er weer bij, samen met de in blokjes gesneden peperkoek, de stroop en de suiker. Roer alles goed om en giet er marinade bij tot het vlees net onder staat. Laat dit 2 uur rustig pruttelen op een zacht vuurtje. Snijd intussen zelf je frietjes, spoel ze, dep ze droog en bak ze een eerste keer. Kruid het stoofvlees af met peper en zout. Als je het nog te zuur vindt, kan je nog wat suiker toevoegen en even omroeren. Was de waterkers, laat ze uitlekken en leg ze in een schaal. Voeg er de fijngesneden appel en witloof bij, daarna peper en zout en wat mayonaise. Schep het vlees op de borden, schik er wat salade bij, een lepel mayonaise en de versgebakken frietjes.



BIERTIP: Hop Verdomme

Deze IPA op basis van 7 hopsoorten staat niet voor Indian Pale Ale, maar voor Incredible, Powerful & Amazing. Bitterheid in balans.



Brusselse koteletten met puree en groene groenten



INGREDIËNTEN (4 PERS.):

- *4 Duroc d'Olives koteletten*
- *4 gesneden uien*
- *2 dl tafelbier*
- *1 dl varkensbouillon*
- *maïzena*
- *5 grote aardappelen*
- *2 botjes lente-ui*
- *200 g doperwten*
- *100 g boter*
- *100 g bloem*
- *peper en zout*

BEREIDING:

Kruid de koteletten met peper en zout, wentel ze door de bloem en schud er de overtollige bloem af. Smelt wat boter in de braadpan en kleur de koteletten langs beide kanten goudbruin. Zet het vuur zachter, voeg de gesneden uien bij het vlees en kleur ze goudbruin. Blus het geheel met het bier, laat dit 2 minuten doorkoken en giet er dan de bouillon bij. Zet het deksel op de pan en laat alles nog 15 minuutjes rustig pruttelen.
Maak intussen puree van de aardappelen.
Haal het vlees uit de pan, los wat maïzena op in water en meng dit geleidelijk door de jus tot je de juiste sausdikte hebt. Laat de saus even koken en haal de pan van het vuur.
Leg het vlees er terug in, schep de saus erover en laat dit 5 minuutjes rusten. Smelt wat boter in een pan en stoof hierin de lente-ui en de erwtjes beetgaar. Schik wat puree op het bord, leg er het vlees op en overgiet met de saus. Werk het bord rondom af met wat erwtjes en de lente-ui.



BIERTIP: Oude Geuze Boon

Deze ongezoete en ongefilterde, traditionele geuze bestaat uit twee soorten op eikenhouten foeders gerijpte lambiek. Authentiek fijn.



Schenkel à la Brabançonne



INGREDIËNTEN (4 PERS.):

- *4 Duroc d'Olives schenkels*
- *1 ui*
- *100 g spekblokjes*
- *100 g champignons*
- *100 g bloem*
- *100 g boter*
- *1 dl jenever*
- *2 dl groentebouillon*
- *1 fles rode wijn*
- *400 g jonge lentegroenten (wortel, prei, raapjes, tuinbonen ...)*

BEREIDING:

Smelt wat boter in de pan. Wentel de schenkels door de bloem, en schud er de overtollige bloem af. Bak ze goudbruin aan in de boter. Haal ze uit de pan en bak er nu de ui, spekblokjes en champignons aan in verse boter. Strooi er wat bloem over en leg het vlees terug in de pan. Blus en flambeer daarna met de jenever. Giet de bouillon erbij, samen met de rode wijn en laat het geheel 1 uur rustig pruttelen tot het vlees mooi van de schenkel loskomt. Snijd de groentjes in gelijke stukken. Als het heel jonge groentjes zijn, mag je ze heel laten. Breng wat gezouten water aan de kook en blancheer hierin de groenten beetgaar. Giet ze af en spoel ze onder koud water. Smelt wat boter in de pan en kleur de groenten kort rondom zodat ze overal de boter opnemen. Voeg er eventueel een scheutje water bij als het te droog bakt. Schik de schenkel op het bord, giet er saus over en schik alle groentjes erbovenop. Een beetje stokbrood erbij is heerlijk om te dippen in de saus.



BIERTIP: Floreffe Blond

Dit goudkleurige abdijbier combineert gemoute, gekarameliseerde en fruitachtige aroma's. Eerst krachtig en fris, dan zoetig bitter.



Henegouws haasje ‘al Berdouille’



INGREDIËNTEN (4 PERS.):

- *2 Duroc d’Olives varkenshaasjes*
- *4 el mosterd*
- *2 sjalotten*
- *4 dl groentebouillon*
- *2 dl witte wijn*
- *1 el witte balsamicoazijn*
- *2 el gehakte augurken*
- *2 el gesnipperde lente-ui*
- *1 bosje bieslook*
- *5 grote aardappelen*
- *100 g boter*
- *30 g bloem*

BEREIDING:

Verwarm de oven voor op 180°. Smelt wat boter in de pan. Bak de haasjes rondom bruin, smeer ze in met wat mosterd en bak ze verder 20 minuten in de oven. Haal het vlees uit de oven, draai het om en laat het 20 minuten onder aluminiumfolie rusten voor je het in plakjes snijdt. Bak de gesnipperde sjalotten aan in wat boter. Voeg er nog 30 g boter bij en roer er 30 g bloem doorheen. Laat de roux drogen op het vuur, haal de pan dan van het vuur en blus met witte wijn. Laat het mengsel even opkoken, voeg er de bouillon bij en breng de saus al roerend terug aan de kook. Zet het vuur lager en laat de saus even rustig pruttelen. Voeg er de rest van de mosterd en de balsamico bij. Meng er ook de gehakte augurken en de lente-ui doorheen. Kruid af met peper en zout. Maak puree van de aardappelen en meng er de gesnipperde bieslook bij. Snijd het vlees in dunne plakjes en overgiet het met de saus. Serveer met de puree. Strooi er eventueel nog wat gesnipperde verse lente-ui overheen.



BIERTIP: Quintine Amber

Dit ongefilterde streekbier van hoge gisting met crèmekleurige schuimkraag heeft een moutig aroma met indrukken van appel en peer.



Naamse grenadin de porc



INGREDIËNTEN (4 PERS.):

- *4 Duroc d'Olives varkensmedaillons*
- *4 gepelde en in blokjes gesneden tomaten*
- *1 sjalot*
- *1 bosje dragon*
- *4 dl witte wijn*
- *4 dl room*
- *200 g boter*
- *1 bosje peterselie*
- *800 g krieltjes*
- *peper en zout*

BEREIDING:

Smelt wat boter in een braadpan en bak hierin de medaillons 2 minuutjes langs beide kanten. Blus met 2 dl van de witte wijn en laat dit 2 minuten verdampen zodat de alcohol en de bittere smaak verdwijnen. Plaats het deksel op de pan en laat de medaillons op een zacht vuurtje 10 minuutjes verder garen. Haal de pan van het vuur, draai het vlees om en laat het nog eens 10 minuten onder het deksel rusten. Bak de sjalot, voeg de gesnipperde dragon erbij en blus met de resterende 2 dl witte wijn. Laat dit ook even verdampen en voeg er dan de room bij. Laat dit 2 minuten inkoken en voeg er dan de tomatenblokjes en de peterselie bij. Snijd de krieltjes in dunne plakjes en kook ze 3 minuten in gezouten water. Giet ze af, dep ze droog en bak ze daarna heel kort op de grillplaat. Kruid ze met peper en zout. Serveer met de medaillon overgoten met de roomsaus.



BIERTIP: Gauloise Blond

Stoer, maar niet te sterk, lichtjes bitter en hoppig fruitig; dit frisse, goudblonde bier van hoge gisting smaakt elegant en evenwichtig.



Luikse balletjes met pommes chateau en balsamico-slaatje



INGREDIËNTEN (4 PERS.):

- *600 g Duroc d'Olives gehakt*
- *60 g paneermeel*
- *2 uien*
- *1 ei*
- *6 dl varkensbouillon*
- *100 g Luikse stroop*
- *100 g boter*
- *1 krop sla*
- *1 el gemalen Parmezaanse kaas*
- *2 el gefrituurde uitjes*
- *1 el balsamicoazijn*
- *1 el Duroc d'Olives olijfolie*
- *8 grote aardappelen*
- *1 bosje peterselie*
- *peper en zout*
- *2 dl Duroc d'Olives olijfolie*

BEREIDING:

Meng 1 gesnipperde ui bij het gehakt, samen met het ei en het paneermeel. Kruid af met peper en zout en draai er balletjes van.
Smelt de boter in de pan en bak de balletjes rondom bruin. Haal ze uit de pan en stoof nu de uien tot ze bruin en glazig zijn. Voeg de balletjes er weer bij, samen met de bouillon en de Luikse stroop. Laat het geheel, afhankelijk van de grootte van de balletjes, 10 tot 15 minuutjes onder het deksel pruttelen.
Haal het deksel eraf en laat de saus enkele minuutjes inkoken zodat ze mooi rond de balletjes kleeft. Schil de aardappelen, snijd ze met een mesje in de vorm van een tonnetje en kook ze 8 minuten in gezouten water.
Giet ze af, laat ze even uitlekken en bak ze daarna in hete olie rondom goudbruin.
Werk af met wat gehakte peterselie. Meng de sla met de olie en de balsamico. Strooi er de uitjes en de Parmezaanse kaas over en kruid af met peper en zout. Serveer met de balletjes in de Luikse saus.



BIERTIP: Val-Dieu Bruin

Een pittig abdijbier met rijke aroma's van karamel, gebrande mout en chocolade.
Zoet met een vleugje bitterheid.



La touffaye de Luxembourg



INGREDIËNTEN (4 PERS.):

- *4 Duroc d'Olives braadworsten*
- *4 uien*
- *4 grote aardappelen*
- *100 g gerookt spek*
- *1 tl cichorei*
- *500 g groentebouillon*
- *1 friseesla*
- *4 hardgekookte eieren*
- *200 g boter of smout*
- *1 dl Duroc d'Olives olijfolie*
- *tijm*
- *laurier*
- *frisse groene kruidenmix*

BEREIDING:

Verhit de grillpan terwijl je de worsten en het spek met wat olijfolie insmeert. Gril het vlees langs beide kanten. Smelt wat boter of smout in de pan. Snijd de uien in ringen en de geschilde aardappelen in 4. Bak uien en aardappelen aan in de boter tot ze glazig en bruin zijn. Strooi de cichorei erop en blus met de bouillon. Voeg er wat tijm en laurier bij en laat het geheel 2 uur pruttelen op een héél zacht vuurtje. Voeg er de laatste 15 minuten de worst en het spek bij en laat het vlees mee garen. Was de friseesla en schik er de gekookte eieren op. Schep de aardappelen op het bord, met het vlees erop en werk af met heel wat groene kruiden. Dat geeft een mooi contrast met de traag gestoofde touffaye. Serveer met de salade en eieren.



BIERTIP: La Chouffe Blond

Met zijn citrusfrisse, licht hoppige en aangenaam kruidige smaak charmeert dit goudkleurige bier elke liefhebber.





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.

EDUCATIE

- 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 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.

Smakelijk!

Jouw landbouwers,
Filip Van Laere
Bart Mouton

www.durocdolives.com

DUROC D'OLIVES

www.durocdolives.com


Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl