



DUROC
D'OLIVES

Receptenboekje

VERGETEN VARKENSVLEES



Zo onvergetelijk lekker is vergeten varkensvlees

Minder dan een eeuw geleden was vlees eten geen dagelijkse luxe. In vele gezinnen gebeurde dat enkel in het weekend. Toen een varken werd geslacht, ging niets van het met veel toewijding gekweekte dier verloren. Van poten tot oren, alles kwam uiteindelijk in de kookpot terecht. En het werd allemaal met veel smaak opgepeuzeld. Vandaag kunnen we onszelf dagelijks verwennen met een varkenshaasje, koteletjes, karbonaden, worst of gebraad. Maar al die andere fijne stukjes vlees van het varken zijn we vergeten. En dat terwijl ze zo mals en lekker zijn. Daarom zetten we dit “vergeten varkensvlees” graag in de spotlights. Geniet van een smakelijke herontdekking van het varkensvlees van vroeger!



LADY STEAK

Dit magere en bijzonder malse stukje varkenskotelet is zo licht en verfijnd van smaak dat het de naam Lady Steak kreeg, voor de dames aan tafel.



PLUMA

Dit gemarbreerd stukje vlees van boven de lage rib leent zijn naam aan zijn pluimvorm. De pluma is mals en zo goed als peesvrij.



TOMAHAWK

Wat je ziet, is wat je eet. Deze varkens-ribkotelet heeft de vorm van een indianenbijl. Vandaar de naam Tomahawk!



SECRETO

De secreto is een mager stukje vlees tussen schouder en nek, met een losse vezelstructuur. Heerlijk vol van smaak.



RIBS ST. LOUIS

Deze ribbetjes, gesneden in een mooie rechtehoek, komen recht uit het Amerikaanse St.-Louis, waar barbecue populair is.



WANG

Wat we wangetjes noemen, zijn de kaakspieren van het varken. Vezelig stoofvlees met een zachte structuur en heel veel smaak!



MINI-RACK

Deze varkenskroon is een stuk rib met filet en wat vet. Net als bij de lamskroon zie je bij de Mini Rack enkele ribben die aan de uiteinden schoongemaakt zijn.



RECEPTEN

VERGETEN VARKENSVLEES

LADY STEAK

met tomaat, mozzarella en basilicumpesto

GESMOORDE PLUMA

met porto, sjalot en aardappeltaartje

ST. LOUIS STYLE RIBBETJES

met gefrituurde ui

VARKENSWANGEN

in Madeirasaus met kroketjes

GEGRILDE TOMAHAWK

met gegrilde groenten en hofmeesterboter

GEGRILDE SECRETO

met groentenbrochette en chimichurri

GEBAKKEN MINI-RACK

met aardappelgratin en bonen

LADY STEAK

met tomaat, mozzarella en basilicumpesto

INGREDIËNTEN (4 Pers.):

4 Duroc d'Olives lady steaks
8 tomaten
4 bollen mozzarella
250 g basilicumpesto
1 bosje basilicum
4 dl Duroc d'Olives olijfolie
peper
zout

BEREIDING:

Verwarm de oven op 170°. Bak de steaks langs beide kanten krokant in een pan met olijfolie. Schik ze in een ovenschaal en bak ze 6 tot 8 minuutjes verder in de oven tot de binnenkant gebakken is, maar wel nog rosé. Snijd ondertussen de tomaat en de mozzarella in fijne sneetjes en schik ze afwisselend op de borden. Kruid het geheel royaal met olijfolie, peper en zout. Haal de steaks uit de ovenschaal en versnijdt ze in fijne sneetjes. Schik ze tussen de tomaat-mozzarella en werk het gerecht af met de basilicumpesto en blaadjes verse basilicum.



GESMOORDE PLUMA

met porto, sjalot en aardappeltaartje

INGREDIËNTEN (4 Pers.):

8 stukjes *Duroc d'Olives pluma*

8 sjalotjes

8 teentjes look

2 dl rode porto

1 bosje tijm

6 dl varkensbouillon

4 dl *Duroc d'Olives* olijfolie

8 grote aardappelen

peper

zout

BEREIDING:

Verwarm de oven op 160°. Kruid de pluma's met peper en zout en bak ze langs beide kanten aan in een pan met olijfolie. Haal de pluma's uit de pan en schik ze in een ovenschaal. Blus de jus met de porto, voeg er de tijm bij en laat dit inkoken tot de alcohol verdampt is. Giet er de bouillon bij en laat dit inkoken tot sausdikte. Giet de saus over de pluma's en dek het geheel af met aluminiumfolie. Halveer de sjalotten en de lookteentjes en bak ze goudbruin in een andere pan met olijfolie. Giet dit over de pluma's in de ovenschaal en laat ze 30 minuten in de oven bakken. Snijd de aardappelen in schijfjes en schik ze in een mooi rondje tussen 2 lagen bakpapier op een bakplaat. Bak ze 10 minuten mee in de oven tot ze gaar zijn. Haal de aardappelschijfjes uit de oven en steek er met een ronde vorm rondjes uit. Leg ze voorzichtig in de friteuse en bak ze goudbruin op 180°. Kruid ze onmiddellijk na het bakken met zout. Schik de pluma's op de borden, overgiet ze met saus en serveer ze samen met de sjalotjes, de look en het aardappeltaartje.



ST. LOUIS STYLE RIBBETJES

met gefrituurde ui

INGREDIËNTEN (4 Pers.):

4 latten Duroc d'Olives ribben

4 el mosterd

4 el droge kruidenmix voor ribbetjes

4 el honing

4 el bruine suiker

4 el barbecuesaus

4 uien

1 bosje peterselie

BEREIDING:

Meng de kruidenmix door de mosterd, smeer er de ribben mee in en laat deze droge marinade 2 uur intrekken. Verwarm de oven op 140° en laat de gemarineerde ribben 1 uur 30 bakken. Haal ze uit de oven en leg elke lat op een vel aluminiumfolie. Bestrijk de ribben met de honing en bestrooi ze met de suiker. Verpak elke lat luchtdicht in de folie en zet ze opnieuw een half uurtje in de oven. Haal de ribben uit de folie en smeer ze in met de barbecuesaus. Zet ze terug in de oven en schakel de oven uit. Zo blijven de ribben warm. Snijd de uien in ringen of partjes en bak ze goudbruin in de friteuse op 180°. Strooi de uien en wat versnipperde peterselie over de ribbetjes en serveer ze.



VARKENSWANGEN

in Madeirasaus met kroketjes

INGREDIËNTEN (4 Pers.):

12 Duroc d'Olives varkenswangen

2 dl witte wijn

2 dl Duroc d'Olives olijfolie

1 liter varkensbouillon

100 g tomatenpuree

3 dl Madeira

250 g Parijse champignons

4 grote uien

1 bosje dragon

1 bosje peterselie

2 in blokjes gesneden tomaten

24 kroketjes

peper

zout

BEREIDING:

Bak de wangen rondom bruin in een grote pan met olijfolie. Blus met de witte wijn en laat de jus inkoken. Voeg de bouillon toe en laat het vlees 1 uur 30 op een laag vuurtje pruttelen. Snijd de champignons en de uien in blokjes en bak ze goudbruin met wat olijfolie in een pan. Schep na anderhalf uur de wangen voorzichtig uit de bouillon en leg ze bij de champignons en de ui. Roer de tomatenpuree door de bouillon en laat die even doorkoken. Haal de bouillon van het vuur en voeg er de wangen, Madeira, ui, champignons, dragon, peterselie en tomatenblokjes bij. Kruid met peper en zout en roer alles goed om. Schik de bereiding op de borden met de gebakken kroketjes.



GEGRILDE TOMAHAWK

met gegrilde groenten en hofmeesterboter

INGREDIËNTEN (4 Pers.):

4 Duroc d'Olives tomahawk steaks

8 lente-uitjes

4 rode uien

4 teentjes look

1 bosje rozemarijn

2 dl Duroc d'Olives olijfolie

1 bosje waterkers

1 rol hofmeesterboter

peper

zout

BEREIDING:

Verwarm de grillpan. Kruid de tomahawk steaks met olie, peper en zout.

Gril ze in 2 richtingen voor een mooie "quadrillage" op het vlees. Plaats de tomahawks

15 minuutjes in de op 180° verwarmde oven. Zo is het vlees gebakken en nog rosé.

Gril intussen de rode ui, de lente-ui, de look en de rozemarijn in een grillpan.

Schik de groenten in een ovenschaal, overgiet ze met wat olijfolie en laat ze 10 minuutjes

in de oven meebakken. Haal het vlees uit de oven en leg het midden op de borden.

Schik de groenten eromheen en werk af met de verse waterkers. Leg op elk stuk vlees een schijfje hofmeesterboter.



GEGRILDE SECRETO

met groentenbrochette en chimichurri

INGREDIËNTEN (4 Pers.):

800 g Duroc d'Olives secreto	1 courgette
5 dl Duroc d'Olives olijfolie	1 aubergine
2 el gehakte peterselie	4 krielaardapelen
1 el oregano	1 gele paprika
1 el chilipoeder	1 rode paprika
2 el appelazijn	2 rode uien
1 geplet teentje look	
peper	
zout	

BEREIDING:

Verwarm de oven op 180° en verwarm de grillpan. Maak je chimichurrisaus met peterselie, oregano, chilipoeder, appelazijn, look en 2 el olijfolie. Snijd courgette, aubergine, aardappelen, paprika's en uien in gelijke schijfjes. Steek ze op een brochettestick en grill ze rondom. Leg de brochetten op een ovenschaal, giet er nog wat olijfolie over en bak ze 10 minuutjes. Kruid de secreto met peper, zout en olijfolie en gril ze 2 minuten langs beide kanten. Serveer elk stuk vlees met een brochette en giet er chimichurrisaus overheen.



GEBAKKEN MINI-RACK

met aardappelgratin en bonen

INGREDIËNTEN (4 Pers.):

<i>1 varkensrack</i>	<i>peper</i>
<i>1 bosje peterselie</i>	<i>zout</i>
<i>4 dl Duroc d'Olives olijfolie</i>	<i>nootmuskaat</i>
<i>200 g tuinbonen</i>	<i>100 g emmentaler</i>
<i>200 g prinsessenbonen</i>	<i>1 bosje tijm</i>
<i>2 teentjes look in sneetjes</i>	<i>100 g boter</i>
<i>8 grote aardappelen</i>	
<i>3 dl melk</i>	
<i>3 dl room</i>	

BEREIDING:

Verwarm de oven op 160°. Pluk de tuinbonen en blancheer ze kort in gezouten water. Haal de vliesjes van de bonen en zet ze opzij. Smelt de boter in de pan en stoof er de look-sneetjes in. Voeg de prinsessenbonen toe en stoof ze 5 minuutjes onder het deksel tot ze gaar zijn. Voeg op het einde de tuinbonen erbij en laat ze mee opwarmen. Doe wat olie in de pan, kruid het vlees met peper en zout en kleur het kroontje rondom goudbruin. Leg het vlees in een ovenschaal en zet het 15 tot 18 minuten in de oven. Het vlees mag doorbakken zijn, maar liefst nog lichtjes rosé.

Schil de aardappelen en snijd ze in schijven van een halve cm dik. Laat de melk en de room even koken en kruid met peper, zout en nootmuskaat.

Schik de aardappelen in schijfjes naast elkaar in een ovenschaal en giet er de melk-roommengeling over. Strooi er de gemalen kaas en de tijm overheen en zet de schotel 18 minuten in de oven. Zet op het einde nog even de grill aan voor een mooi korstje op je gratinschotel. Serveer het vlees op een bedje van prinsessenbonen en tuinbonen en strooi er wat verse peterselie over. Dien op met de aardappelgratin.





Zo duurzaam is Duroc d'Olive

Je malse koteletje, braadworst of varkenshaasje van Duroc d'Olive zullen je nog meer smaken als je weet hoeveel inspanningen wij doen om duurzaam met ons vak als varkenskweker om te gaan. Want naast voedselveiligheid en dierenwelzijn hechten we ook heel veel belang aan de milieunormen. Ons engagement voor het milieu maken we concreet door energie en water te besparen en ons mestbeheer zorgvuldig aan te pakken.

CIRCULAIRE LANDBOUW

Onze nieuwe varkensstallen hebben wegebouwd om aan de strengste milieueisen te voldoen. Ammoniak en kwalijke geuren halen we met luchtwassers uit de stallucht. Dat vinden onze burens fijn. En vooral: zo beschadigen we de dichtbijgelegen natuurgebieden niet.

De uitwerpselen van onze varkens stockeren we in opslagtanks. In het voorjaar gebruiken we die voor precisiebemesting van onze eigen akkerlanden waarop we granen en maïs voor het varkensvoer telen.

GROENE ENERGIE, GROENE OMGEVING

Ons afvalwater zuiveren we eerst door een percolatierietveld; daarna pas lozen we het. Onze gebouwen verwarmen, doen we met groene energie van biomassa. Het hout dat we hiervoor gebruiken, is CO₂-neutraal. Tot slot werken

we ook aan onze "inplanting" in de omgeving. Zo hebben we al onze akkers afgeboord met bloemperken en er notelaars geplant. Daarmee verhogen we de biodiversiteit en de vergroening van ons bedrijf.



www.durocdolives.eu



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:
NL63 RBRB 0943 525 756

Compressed by

