DUROC D'OLIVES

BBQ Special



SCAN DE QR-CODE EN ONTDEK
DEZE EN VELE ANDERE HEERLIJKE RECEPTEN OP ONZE WEBSITE

BBQ-SHARING MET DUROC D'OLIVES

Als je van foodsharing houdt, dan is BBQ toch de ideale formule, vind je niet? Daarom inspireren we je graag met onze recepten die je deze lente en zomer naar hartenlust kan combineren: verrukkelijke vleesbereidingen, originele groentegerechten en sublieme sausjes! Met het kwaliteitslabel Duroc d'Olives kan je alvast rekenen op gezond, sappig en buitengewoon lekker varkensvlees, dat heerlijk op je rooster ligt te knisperen.
Maak er een feestelijk BBQ-seizoen van!

Nog veel meer recepten vind je
op onze receptenpagina:
www.durocdolives.com/nl/recepten/





Geglaceerde ham met mosterd en honing

INGREDIËNTEN (4 pers.):

1 stuk rauwe Duroc d'Olives ham van 3 kg, zonder vel, met vet
2 el paprikapoeder
1/2 el chilipoeder
1/2 el gemalen peper
2 el gemalen venkelzaad
1/2 el zout
8 el mosterd
8 el lopende honing
1 el appelazijn
1 el bruine suiker

BEREIDING:

Verwarm de BBQ en zet de temperatuur op 150°. Maak bovenaan in het vet van de ham kruiselings inkepingen van een halve cm diep. Meng de paprika met de chili, peper, zout en het venkelzaad. Strooi alle kanten van de ham in en wrijf de kruiding er goed in. Plaats de ham niet rechtstreeks boven de hitte van de kolen of het gasvuur. Steek de kernthermometer in de ham en gaar de ham met gesloten deksel 2 tot 3 uur tot de kern 65° heeft bereikt. Meng de mosterd met de honing, azijn en suiker. Smeer om de 10 minuten de ham hiermee in en sluit telkens het deksel zodat de saus mooi kan glaceren. Herhaal dit tot de kerntemperatuur 73° heeft bereikt.



Gebraiseerde en gerookte varkenswangen

INGREDIËNTEN (4 pers.):

1,5 kg Duroc d'Olives varkenswangen
Duroc d'Olives olijfolie
4 el BBQ-saus
2 el mosterd
1 el ketchup
peper
zout

BEREIDING:

Verwarm de BBQ en zet de temperatuur op 100°. We gaan hier werken met indirecte hitte: de ene kant van de grill om te bakken boven de kolen of het gasvuur, de andere kant om te roken en het vlees rustig te braiseren. Kruid de wangen met peper, zout en wat olijfolie. Bak de wangen kort boven het vuur. Schuif ze daarna naar de andere kant, zodat ze niet meer boven de hittebron liggen. Voeg een bakje toe met enkele houtschilfers, steek ze aan en sluit het deksel. Laat de wangen zo 90 minuten rustig garen. Open het deksel, verwijder het bakje met de houtschilfers, neem de wangen eruit en schik ze in een ovenschaal. Giet er een scheutje olijfolie over en dek af met aluminiumfolie. Plaats het deksel er terug op en gaar ze nog eens 60 minuten. Meng nu de BBQ-saus met de mosterd en ketchup. Verwijder de aluminiumfolie en giet de rub in de schaal. Meng de jus van de schaal en de rub met de wangen. Zorg dat ze rondom volledig ingewreven zijn. Laat ze zo nog eens 30 minuten onder deksel verder garen.

40 min.



Varkenscôte à l'os au poivre

INGREDIËNTEN (4 pers.):

4 Duroc d'Olives côte à l'os
zwarte peper concassé (grof gemalen)
Duroc d'Olives olijfolie
zout

BEREIDING:

Verwarm de BBQ en zet de temperatuur op 180°. Besprenkel het vlees met wat olijfolie en kruid met zout. Smeer de cote à l'os rondom in met de grove peper. Bak het vlees 8 minuten op de grill, 4 minuten per kant, tot de kerntemperatuur 63° heeft bereikt. Laat het vlees even lang als de baktijd rusten op een rooster aan de zijkant van de BBQ.

40 min.



Gelakte ribfingers

INGREDIËNTEN (4 pers.):

1 kg Duroc d'Olives ribfingers
5 el sojasaus
2 el mosterd
2 el pruimenmarmelade
1 el appelazijn
peper
zout
Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Verwarm de BBQ en zet de temperatuur op 130°. Kruid de ribfingers met peper, zout en olijfolie. Leg de ribfingers in een vuurvaste schaal en gaar ze 1u30 op de BBQ met het deksel erop. Meng voor de lak de sojasaus, mosterd, marmelade en azijn. Verhoog de temperatuur van de BBQ naar 200°. Bak nu de ribfingers 2 tot 3 minuten zodat ze een gekleurd korstje krijgen. Leg ze terug in de schaal. Giet de lak erover en roer ze voorzichtig door elkaar. Sluit het deksel en laat het vlees 5 minuten karamelliseren zodat de lak rondom de ribfingers kleeft.

45 min.



Krokante porchetta

INGREDIËNTEN (4 pers.):

3 kg Duroc d'Olives buikspek
1 kg grof zout
2 teentjes look
4 handvol verse groene kruiden (tijm, oregano, peterselie, bieslook, rozemarijn, salie)
1 handvol tapenade van groene olijven
Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Leg de dag voordien het buikspek met de velkant naar boven. Snijd met een keukenmesje over de volledige oppervlakte van het vel ondiepe inkervingen. Smeer daarna het vel met het grof zout in tot het volledig bedekt is. Dek af met folie en laat het 1 nacht rusten in de koelkast.
Verwarm de BBQ en zet de temperatuur op 150°. Spoel het zout weg met water en dep het spek helemaal droog met een handdoek. Leg het spek met de vleeskant naar boven. Meng de geplette look met de verse kruiden, olijventapenade en wat olijfolie. Kruid met peper en zout. Smeer de vleeskant volledig in met de kruidenmengeling. Rol het spek op met de velkant naar buiten en bind het samen met een keukentouw. Leg deze porchetta niet rechtstreeks boven de hitte van de kolen of het gasvuur. Stel de kernthermometer in op 68° en steek hem in het gebraad. Als de kerntemperatuur bereikt is, verhoog je de temperatuur van de BBQ naar 200°. Leg nu de porchetta rechtstreeks boven de hittebron en laat in 20 minuten het vel krokant bakken. Draai het stuk na elke 2 minuten een slagje zodat het rondom krokant wordt. Haal het vlees van het vuur en laat het 10 minuten onafgedekt rusten. Snijd de porchetta aan met een broodmes.

25 min.



Spieringspies

INGREDIËNTEN (4 pers.):

1 kg Duroc d'Olives spiering
Duroc d'Olives olijfolie
verse oregano
verse tijm
peper
zout
1 el paprikapoeder
enkele takjes verse rozemarijn

BEREIDING:

Verwarm de BBQ en zet de temperatuur op 200°. Hak de oregano en tijm fijn. Doe het paprikapoeder en de kruiden in een kommetje en voeg 5 el olijfolie toe tot je een lopende marinade krijgt. Snijd de spiering in reepjes van een halve cm dik en 5 cm lang. Leg een 6-tal reepjes na elkaar en prik er links en rechts een satéstok door om het opkrullen te vermijden. Bind de takken rozemarijn samen met keukentouw tot een borsteltje. Gril de spiesjes een 6-tal minuten. Draai ze elke minuut om en bestrijk telkens het vlees met de marinade. Gebruik hiervoor het rozemarijnborsteltje, dat je daarna op de grill mag leggen om op te branden zodat het nog wat rook afgeeft aan het vlees.

1 nacht + 30 min.



Burnt ends buikspek

INGREDIËNTEN (4 pers.):

2 kg Duroc d'Olives buikspek
6 el kruidenrub voor pulled pork
8 el BBQ-saus
4 el boter
4 el bruine suiker
4 el agavesiroop
peper
houtschilfers om te roken

BEREIDING:

Verwarm de BBQ en zet de temperatuur op 130°. Snijd het stuk buikspek in blokken van 4x4 cm. Bestrooi het spek met de kruidenrub en peper en meng alles goed door elkaar. Neem een apart ovenrooster dat in je BBQ past en leg daar de spekblokjes op. Zo kan je straks het spek in één beweging van het vuur halen. Steek de houtschilfers aan, plaats het rooster met het spek erin en laat ze 120 minuten garen met het deksel erop. Meng de gesmolten boter met de bruine suiker en de agavesiroop. Leg het spek in een vuurvaste schotel en roer de botermengeling erdoor. Dek af met aluminiumfolie en laat het nog 60 minuten garen met het deksel erop. Haal de spekblokjes eruit en giet ze in een nieuwe vuurvaste schotel. Roer de BBQ-saus erdoor en laat het geheel nog 20 minuten karamelliseren op de BBQ zonder deksel, tot de saus volledig rond je spek kleeft.

1 nacht + 30 min.



Gegrilde 'Bravas' slaharten

INGREDIËNTEN (4 pers.):

4 sucrines
1 rode paprika
4 tomaten
2 el mild paprikapoeder
1/2 el chilipoeder
2 teentjes look
1 rode ui
4 el looksaus
1 bosje platte peterselie
peper
zout
Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Stoof de gesneden paprika, look en rode ui aan in olijfolie. Voeg er na 5 minuten de gesneden tomaten, paprikapoeder en chili bij. Laat de groenten 15 minuten op een laag vuur sudderen. Snijd de sucrines in de lengte doormidden en kruid ze met olie, peper en zout. Gril ze 3 minuten op de binnenkant. Haal ze van het vuur en leg ze in een schotel. Dek ze af met aluminiumfolie. Haal ze na 10 minuten eruit en schik ze op een schaal met de gegrilde kant naar boven. Garneer ze met looksaus uit een spuitflesje. Schik er wat bravasaus tussen en werk af met gehakte peterselie en wat fleur de sel.

1 nacht + 30 min.



Groene caesarsalade van gegrilde courgettes en basilicum

INGREDIËNTEN (4 pers.):

2 courgettes
1 el gedroogde oregano
1 teentje look
1 bosje basilicum
enkele blaadjes munt
1 bosje verse oregano
broodcroutons
caesar salad dressing
blok parmezaankaas
peper
zout
Duroc d'Olives olijfolie
eventueel: geroosterde pijnboompitten

BEREIDING:

Verwarm de BBQ en zet de temperatuur op 180°. Snijd de courgettes in plakjes van 1/4 cm dik. Kruid ze met olijfolie, peper, zout, geplette look en gedroogde oregano.
Gril ze 2 minuten langs beide kanten. Leg in een schaal en dek ze af met aluminiumfolie. Laat ze 5 minuten verder dampen en schik ze dan op een schaal. Strooi er de broodcroutons over, voeg er de caesar dressing bij en werk af met de parmezaankaas, de verse munt, oregano, basilicum, versgemalen peper en enkele druppels olijfolie. Strooi er eventueel wat gehakte pijnboompitten over.

1 nacht + 30 min.



Baba ganoush met frisee en radijzen

INGREDIËNTEN (4 pers.):

4 aubergines
1 friseesla
1 bosje radijzen
1 teentje look
gehakte, geroosterde hazelnoten
gemalen parmezaankaas
1 bosje bieslook

BEREIDING:

Verwarm de BBQ en zet de temperatuur op 180°. Snijd de aubergines doormidden en maak in de binnenkant met een mesje sneetjes van een halve cm diep. Kruid met olijfolie, peper en zout en grill ze 5 minuten met de binnenkant naar beneden. Draai ze om met de binnenkant naar boven en laat ze 25 minuten onder deksel verder bakken, tot het vel helemaal zwart gebrand is. Haal ze uit de pan, dek ze af en laat ze nog 10 minuten verder stomen onder aluminiumfolie. Schraap het vruchtvlees uit op je plank en hak het met een groot mes fijn. Kruid met peper, zout, geplette look en olijfolie. Schep de baba ganoush in een kom en schik er de friseesla over.
Werk af met fijngesneden radijzen, de parmezaankaas, bieslook en geroosterde hazelnoten.

1 nacht + 30 min.



Tarte tatin van tomaten

INGREDIËNTEN (4 pers.):

4 grote tomaten
1 vel bladerdeeg
1 teentje look
verse tijm
1 el gedroogde tijm
suiker
Duroc d'Olives olijfolie
peper
zout
suiker

BEREIDING:

Verwarm de oven op 200°. Leg het vel bladerdeeg open op de plank. Prik met een vork gaatjes in het deeg zodat het niet rijst tijdens het bakken. Snijd de tomaten doormidden en leg ze met de binnenkant naar boven. Kruid ze met peper, zout, de gedroogde tijm en de suiker. Doe wat olijfolie in de ovenbestendige pan en schik de tomaten erin met de binnenkant naar beneden. Bak ze 10 minuten op een middelhoog vuur. Zo kan het meeste vocht uit de tomaten verdwijnen. Leg nu het vel bladerdeeg erop en bak dit 20 minuten in de oven tot het bladerdeeg mooi bruin gebakken is. Laat het even afkoelen en draai dan de tarte tatin in één beweging om op een bord of schaal. Strooi de verse tijm erover en voeg eventueel nog wat olijfolie en fleur de sel toe.

1 nacht + 30 min.



Hummus van look en chili met gefrituurde prei

INGREDIËNTEN (4 pers.):

400 g hummus
4 teentjes geplette look
2 el chilisaus
1 verse rode chili
1 stengel prei

BEREIDING:

Verwarm de friteuse op 160°. Meng de hummus met de gesnipperde chili en de chilisaus. Schik de hummus in een schaal. Zet in een klein pannetje de teentjes look net onder in olie en laat ze 25 minuten op een rustig vuur konfijten. Giet de look met de olie over de hummus. Snijd de prei in fijne julienne en was ze in koud water. Laat ze 5 minuten uitlekken en dep ze daarna nog eens heel goed droog met een handdoek. Bak de prei goudbruin in de friteuse. Laat ze uitlekken op keukenpapier en kruid met grof zout. Strooi ze over de hummus

1 nacht + 30 min.



Gevulde uien of sjalotten

INGREDIËNTEN (4 pers.):

4 grote uien of sjalotten
1 liter Duroc d'Olives varkensbouillon
4 tomaten
2 teentjes look
100 g gehakt
100 g broodkruim
1 ei
50 g fetakaas
1 bosje dille
peper
zout

BEREIDING:

Verwarm de BBQ en zet de temperatuur op 180°. Breng de bouillon aan de kook. Verwijder de schil van de uien. Snijd ze langs een kant in tot aan de kern, haal al de lagen apart los en gaar ze 5 minuten in de rustig pruttelende bouillon. Laat de uien uitlekken en even afkoelen. Meng het gehakt met de geraspte tomaten, broodkruim, ei, fetakaas en dille. Kruid met peper en zout. Vul de lagen van de ui telkens met een balletje van de vleesmengeling en kneed ze terug in de vorm van de ui.
Gril ze 5 minuten boven het vuur, en 5 minuten aan de zijkant van de BBQ.

1 nacht + 30 min.



1. Tartaar van gember en chili

INGREDIËNTEN (4 pers.):

12 el tartaarsaus
1 groene chilipeper
1 el verse gember
1 bosje bieslook
1 sjalot
1 teentje look
peper
zout

BEREIDING:

Snijd de chilipeper, de gember, de sjalot en de look in kleine stukjes. Snipper de bieslook fijn en meng alles door de tartaarsaus. Roer goed om en kruid af met peper en zout.

2. Lookboter met groene kruiden

INGREDIËNTEN (4 pers.):

200 g zachte boter
50 g groene kruiden naar keuze
peper
zout
1 teentje look

BEREIDING:

Hak de groene kruiden fijn. Plet de look met wat zout en hak ze fijn tot een pasta. Meng de kruiden en de look door de zachte boter en kruid af met peper en zout. Laat de lookboter even opstijven in de koelkast tot ze weer smeerbaar is.

3. Paprikamayonaise

INGREDIËNTEN (4 pers.):

4 el Boursinkaas met look
4 el mayonaise
4 el pikante tomatensalsa
1 el gesnipperde bieslook
1 el gesnipperde lente-ui
1/2 paprikapoeder
peper
zout

BEREIDING:

Meng alle ingrediënten door elkaar. Roer goed om en kruid af met peper en zout.

4. Dragonaioli

INGREDIËNTEN (4 pers.):

12 el aioli
1 el mosterd (eventueel groene-kruiden-mosterd)
1 bosje dragon
1 el gemalen parmezaankaas
peper
zout

BEREIDING:

Meng alle ingrediënten door elkaar. Roer goed om en kruid af met peper en zout.





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.



DUROC D'OLIVES VOORTAAN MET KWALITEITS-LABEL 'LEKKER VAN BIJ ONS'!

Als uitsmijter van dit receptenboekje brengen we je graag nog een tv- en krantennieuwsflash: in augustus is Duroc d'Olives verkozen tot één van de ambassadeurs van 'Lekker van bij ons'. Dit kwaliteitslabel krijgen we opgespeld omdat we lokale producten promoten. We zijn fier op dit label, dat ook voor jou iets betekent. Want door Duroc d'Olives varkensvlees te kopen, help je de voedselketen kort te houden!

LEKKER VAN BIJ ONS

DIERENWELZIJN

Duroc d'Olives varkens leven niet buiten in de wei maar in goed verzorgde en geventileerde stallen. Dankzij deze geconditioneerde huisvesting kunnen we zeer hygiënisch werken en het aantal ziektes door bijvoorbeeld luchtwegaandoeningen tot een minimum herleiden. Het indoor kweken van dieren laat ook toe om in de nieuwste stallen de ammoniak- en andere hinderlijke geuren uit de stallucht te halen. Zo houden we onze buren niet-landbouwers op het platteland tevreden. Door het opvangen van de ammoniak en het vermijden van stikstofdepositie brengen wij ook geen schade aan dichtbijgelegen natuurgebieden aan. In de stal verzamelen we de uitwerpselen van de dieren om ze te stockeren in opslagtanks. Die worden in het voorjaar via precisiebemesting ingezet als dierlijke meststof voor onze landbouwgewassen. Het idee van deze circulaire landbouw vinden wij zeer belangrijk, met het oog op een optimale duurzaamheid.



VOEDSELVEILIGHEID

Smakelijk en lekker varkensvlees kunnen we enkel garanderen als we ook zorgzaam en kwaliteitsvol met de dieren omgaan!
We voederen onze dieren uitsluitend met zuivere, natuurlijke granen (van eigen productie) en kwalitatief hoogstaande olijfolie als vetbron. We geven ze dus geen reststromen uit de voedingsindustrie te eten.



DUROC D'OLIVES

www.durocdolives.com


Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl