



DE AVONTUREN VAN OLLIE

Helden van de Himalaya



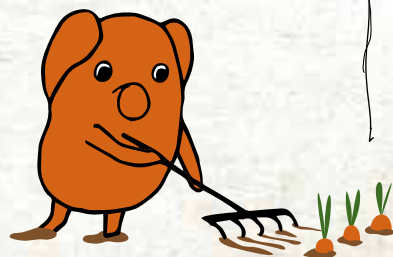
DIT REISVERSLAG IS VAN:

DE AVONTUREN VAN OLLIE
Helden van de Hímalaya

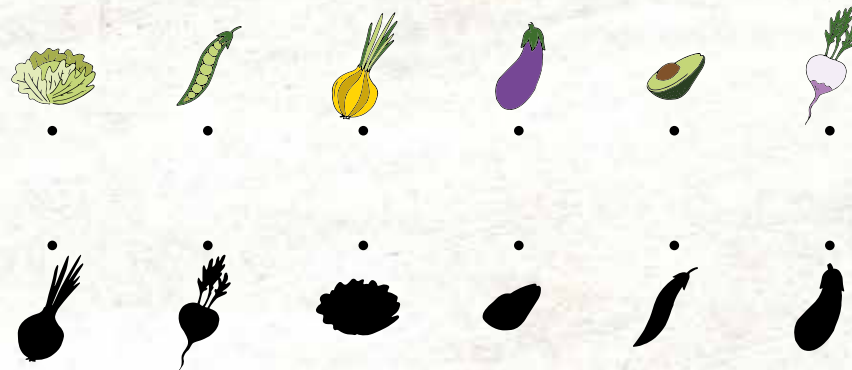
In de stal van varkensboeren Bart en Filip is varkentje Ollie naarstig bezig met het verzorgen van zijn knapperige groentjes. Maar wie staat daar plots pal voor zijn snoet?

"Hoi Ollie, sjtoor ik niet?"

Het is niemand minder dan Paashaas! En straks is het Pasen; dan moet Paashaas wel een héél speciale reden hebben voor zijn bezoek!

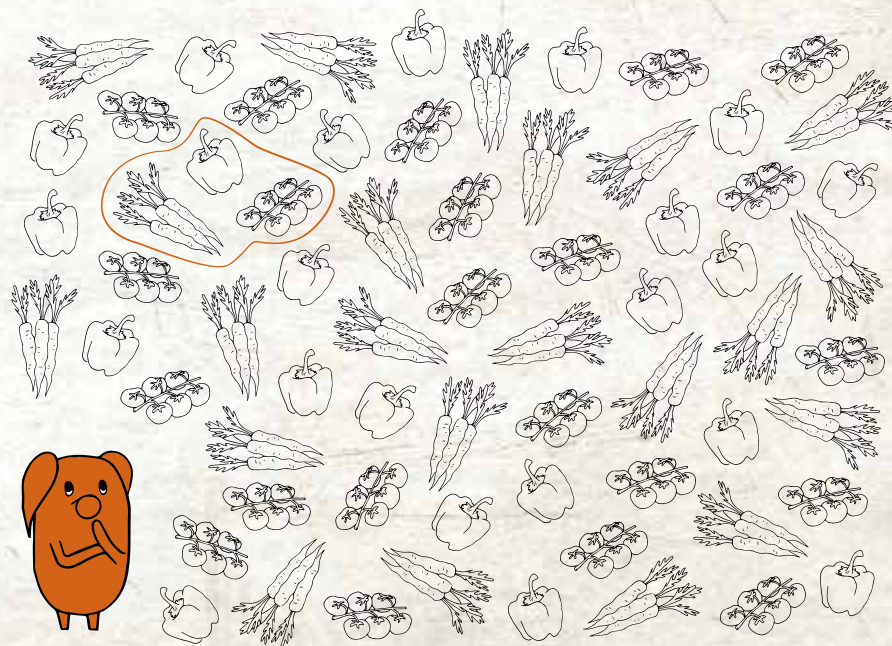


VERBIND DE GROENTE MET ZIJN SCHADUW



GROEPJES VAN 3

Paashaas is dol op groenten. Wortels vooral. Al vinden wij tomaten en paprika ook lekker. Trek een lijntje rond elke groep van 3 groenten.



LENTE
IN JE BORD



Mini-rack met jonge groenten en gekonfijte tomaatjes

INGREDIËNTEN:

4P.



4 x Duroc d'Olives mini-rack
100 g gele mini-wortelen
100 g oranje mini-wortelen
100 g mini-raapjes
100 g rode mini-bietjes
100 g broccolini

4 aardappelen
200 g mini-shiitakes
100 g mini-trostomaatjes
3 dl Duroc d'Olives olijfolie
100 g gezouten boter
peper en zout

BEREIDING:

Verwarm de oven op 180°. Schik de tomaatjes in een schaalte en kruid ze met peper, zout en 25 g gezouten boter. Laat ze 15 tot 20 minuten konfijten in de oven. Breng water met een lepel zout aan de kook en zet een kom met ijswater klaar. Was de groentjes onder koud stromend water. Kook de verschillende groenten 2 minuten en laat ze in het ijswater schrikken om het verder garen te stoppen. Laat de groenten even uitlekken en leg ze in een grote pan. Voeg er rondom 50 g van de gezouten boter in stukjes bij. Giet er een scheutje water bij en kruid alles met peper en zout. Zet het deksel op de pan. Doe wat olijfolie in een andere pan, voeg er 25 g van de gezouten boter bij en bak de mini-rack op een matig vuur, 3 minuten aan elke kant. Kruid het vlees met peper en zout en dek het af met aluminiumfolie. Laat het even rusten. Warm intussen de groentjes rustig op. Leg het vlees op een bord en schik er de verschillende groentjes omheen. Giet wat van de groentjus en van de vleesjus over het gerecht.

VAN EI TOT KUNSTWERKJE

Neem je favoriete paasei, versier het met allerlei lekkers en maak er een onweerstaanbaar verrukkelijk kunstwerkje van!



MARSHMALLOWS



SMARTIES / M&M'S



JELLY BEANS



GESMOLTEN CHOCOLADE
(WIT, MELK, ZWART)



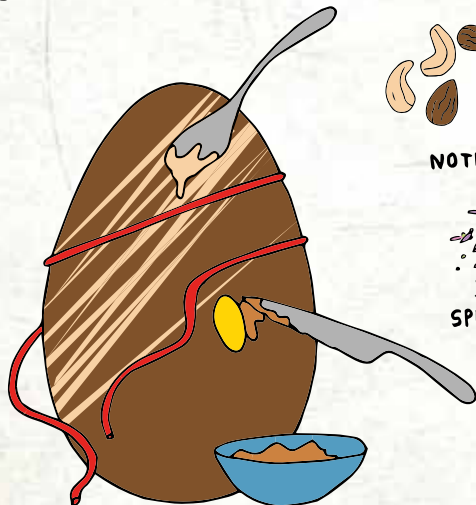
SNOEPVETERS



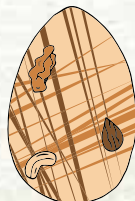
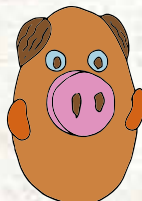
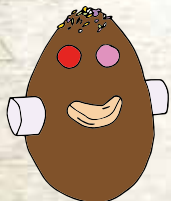
NOTEN



SPRINKLES



Met gesmolten chocolade kan je strepen of tekeningen maken op je ei. Je kan de chocolade ook gebruiken als lijm om al dat lekkers op je ei te kleven. Hieronder vind je wat voorbeelden: je zelfportret, een disco-ei, Ollie, of een echt schilderij!



"Ik heb posjt voor jou!"

zegt Paashaas.

Hij kreeg een kaartje met een alarmboodschap van Sjarlie de sherpa, helemaal uit de Himalaya. Dat zijn de hoogste bergen ter wereld. Ja, de Mount Everest is er één van. Sjarlie is in paniek. Hij zag Peggy de Paasklok in een sneeuwstorm verdwijnen. O jee, en straks is het Pasen!

Slim bekeken van Paashaas om Ollie ter hulp te roepen. Samen zullen ze Sjarlie helpen om Peggy te vinden. Want in z'n eentje is Paashaas niet zo goed in plannen maken. Of in koffers pakken. Terwijl hij nog volop nadenkt over wat hij allemaal nodig heeft, is Ollie al helemaal klaar om te vertrekken. Even wachten en dan:

"Mijn valiesje is al klaar!"

roept Paashaas fier.

En nu: hopla naar de Himalaya!

Himalaya



HOVEEL EITJES STEEKT PAASHAAS IN ZIJN KOFFER?

Tel de eitjes op en schrijf de som ernaast.
Terwijl je telt, kan je de eitjes mooie kleuren geven.

$$\text{Egg 1} + \text{Egg 2} = \underline{\hspace{2cm}}$$

$$\text{Eggs 3} + \text{Eggs 4} = \underline{\hspace{2cm}}$$

$$\text{Egg 5} + \text{Eggs 6} = \underline{\hspace{2cm}}$$

$$\text{Eggs 7} + \text{Eggs 8} = \underline{\hspace{2cm}}$$

$$\text{Eggs 9} + \text{Eggs 10} = \underline{\hspace{2cm}}$$

$$\text{Egg 11} - \text{Eggs 12} = \underline{\hspace{2cm}}$$

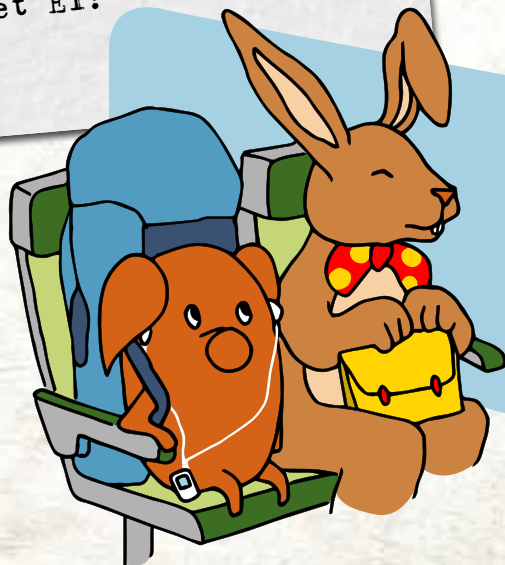
$$\text{Eggs 13} - \text{Eggs 14} = \underline{\hspace{2cm}}$$

$$\text{Eggs 15} - \text{Egg 16} = \underline{\hspace{2cm}}$$

Ollie en Paashaas nemen de rechtstreekse trein naar de Himalaya. Dat wordt een lange reis. Zo kan Paashaas aan Ollie alles verklappen over het Gouden Ei.

"Die schat mag niet verloren gaan!"
smeeft Paashaas.

Elk jaar schenkt Peggy een Gouden Ei aan iemand in nood. Daarom moeten Ollie en Paashaas alles doen wat ze kunnen om Peggy te vinden. En het Ei!



DE ONDERWEG AFVINKLIJST VIND ALLES

- | | |
|--|---|
| ☐ Brug over het water | ☐ Picknicktafel |
| ☐ Kerk | ☐ Grappige bumpersticker |
| ☐ Gele auto | ☐ Rode brievenbus van de post |
| ☐ Trein | ☐ Vrachtwagen met brandstoftank |
| ☐ Kat | ☐ Rode auto |
| ☐ Benzinstation | ☐ Windmolen |
| ☐ Politieauto | ☐ Vliegtuig |
| ☐ Reclamebord met een foto van eten | ☐ Ambulance |
| ☐ Man met bril achter het stuur | ☐ Duif |
| ☐ Nummerplaat beginnend met 1-D... | ☐ Twee kinderen op de achterbank |
| ☐ Motorrijder | ☐ Letter Q |
| ☐ Koeien in de wei | ☐ Tesla auto |
| ☐ Wandelaar met hond | ☐ Wieldop aan de kant van de weg |



LEKKER
GEZOND



Bacon-ciabatta met gegrilde sucrine, dragon, pesto en rode ui

INGREDIËNTEN:

4P.



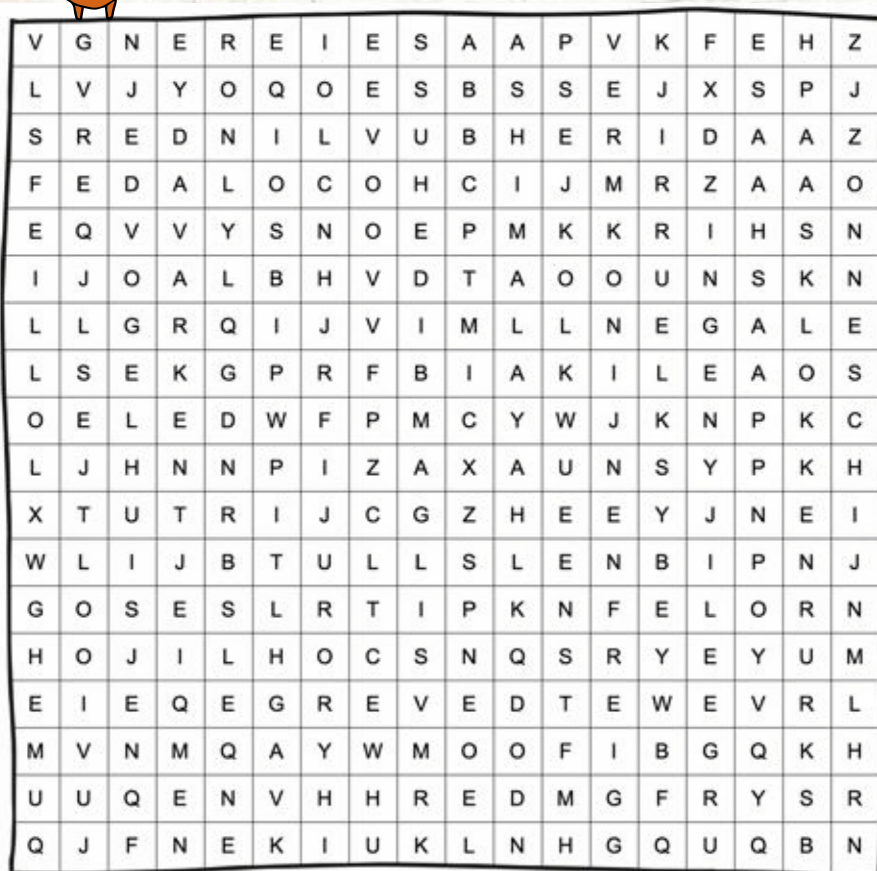
500 g Duroc d'Olives bacon in plakjes
2 ciabatta stokbroden
4 kropjes sucrinesla
1 bosje dragon
1 rode ui
200 g pesto
2 dl Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Verwarm de grill. Snijd de ciabatta's doormidden en giet wat olijfolie op de binnenkant. Snijd de sucrines in 4 kwartjes en gril ze rondom. Pluk de blaadjes van de dragon en snijd de rode ui in dunne plakjes. Smeer de onderste helft van de ciabatta's in met de pesto en leg er wat rode ui op. Schik er de sucriné en de dragon op en daarboven plakjes bacon. Herhaal deze twee lagen. Smeer de bovenste helft van de ciabatta in met pesto en leg die er bovenop.



WOORDZOEKER



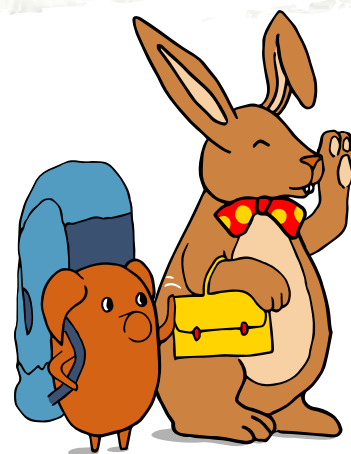
- | | | |
|-------------|---------------|-----------------|
| ■ April | ■ Bloemen | ■ Chocolade |
| ■ Geel | ■ Himalaya | ■ Kleurrijk |
| ■ Konijnen | ■ Kuiken | ■ Moestuin |
| ■ Narcis | ■ Ollie | ■ Paaseieren |
| ■ Paashaas | ■ Paasklokken | ■ Sneeuwklodjes |
| ■ Snoep | ■ Trein | ■ Varkentje |
| ■ Viooltjes | ■ Vlinders | ■ Vogelhuisje |
| ■ Zingen | ■ Zonneschijn | |

Gelukkig is Sjarlie de sherpa
een zéér goede berggids.

In het Himalayastation van
Annapurna staat Sjarlie zijn
vrienden Ollie en Paashaas op
te wachten.

*"Jochei! Kom, we trekken
meteen de bergen in!"*
piept Sjarlie blij!

De drie hebben geen tijd te
verliezen, want Pasen komt nu
heel dichtbij!



Orloffgebraad met stoemp van lente-ui en spinazie, gestoofde prinsessenboontjes en vinaigrette van komkommer en yoghurt

INGREDIËNTEN:

4P.



12 plakjes traag gegaarde Duroc
d'Olives kotelet van 0,5 cm

8 plakjes gekookte Duroc d'Olives ham

8 plakjes jonge kaas

6 grote aardappelen

200 g jonge spinazie

2 bosjes lente-ui

50 g boter

2 dl melk

peper en zout

nootmuskaat

600 g prinsessenboontjes

1 teentje geplette look

1 ui

4 dl Duroc d'Olives olijfolie

2 dl yoghurt

1 komkommer

1 bosje bieslook

BEREIDING:

Verwarm de oven op 160°. Schik in een ovenschaal met boterpapier afwisselend een plakje vlees, kaas en ham tegen elkaar. Herhaal dit één keer en sluit af met een derde plakje vlees. Maak er zo vier na elkaar. Zo verkort je de gaartijd van het voorgegaarde vlees. Giet de yoghurt in de blender, voeg er de komkommer bij en mix dit fijn. Kruid het mengsel af met peper en zout en de gesnipperde bieslook. Zet het vlees

15 minuten in de oven en laat het daarna onder aluminiumfolie rusten. Kook de geschildte aardappelen in zout water en maak er puree van. Stoof de spinazie aan in wat olijfolie. Voeg de spinazie bij de puree, samen met de versnipperde lente-uitjes. Meng er de boter en de melk doorheen en kruid af met peper, zout en nootmuskaat. Houd de puree warm. Stoof de gesnipperde ui in olijfolie. Voeg er de prinsessenboontjes en de look bij en laat ze rustig stoven tot ze zacht zijn. Schik het Orloffgebraad op het bord, schep er wat stoemp bij en een portie prinsessenboontjes. Giet de vleesjus over het gerecht en werk het af met de komkommeryoghurt.

STEVIGE
KOST

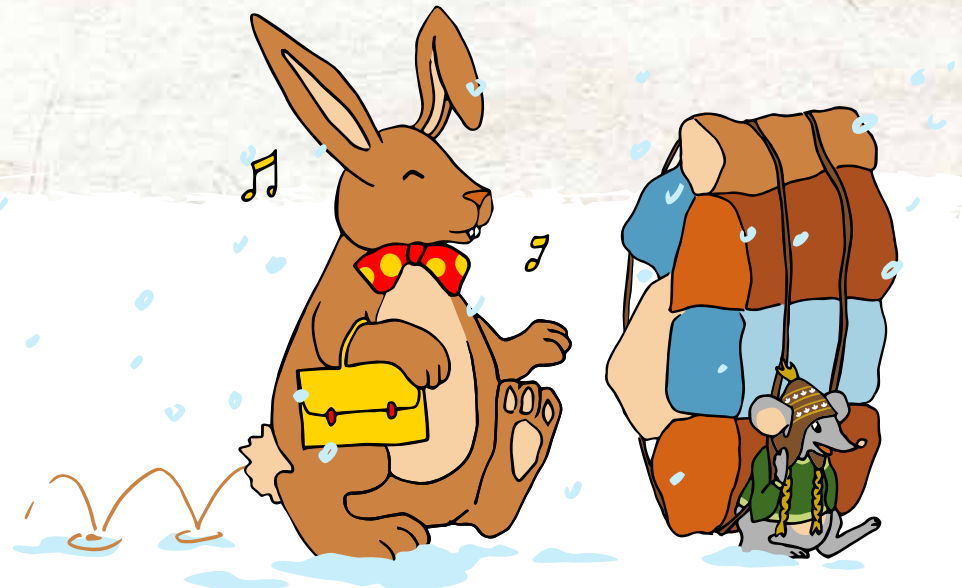
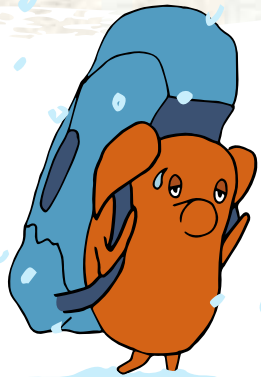
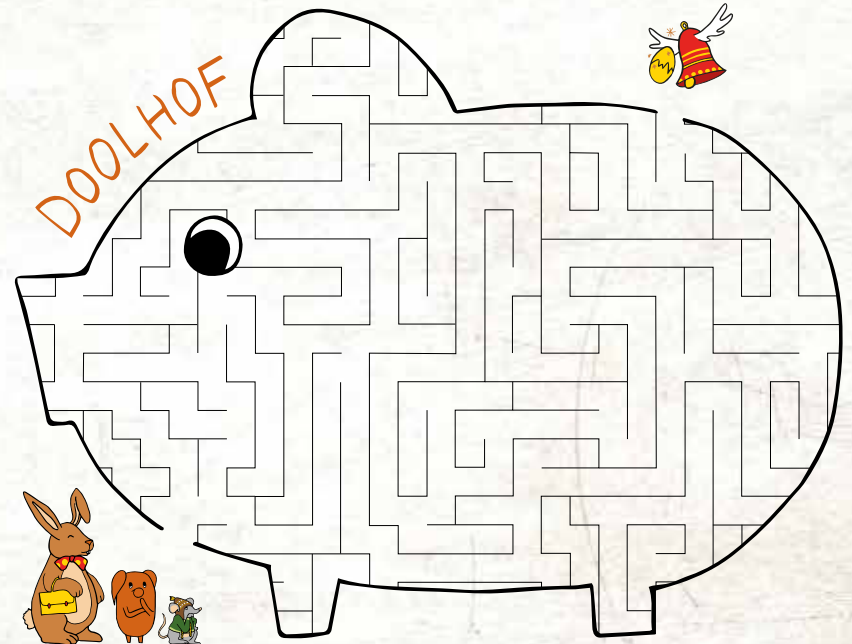


Samen trekken de drie dappere vrienden de besneeuwde bergen in. Het is barkoud en de wind gaat heftig te keer. Ollies rugzak weegt als lood!

"Gelukkig heb ik mijn valies niet te zwaar gemaakt,"
fluit Paashaas vrolijk.

Sjarlie, die het sjouwen gewend is, heeft een gps op zak. Daarmee kan hij het signaal volgen dat Peggy uitzendt.

Gelukkig kent Sjarlie de Sherpa goed de weg in die besneeuwde bergen. Kan jij onze drie moedige vrienden door dit doolhof gidsen?



Na vele zware uren klimmen treffen onze drie vrienden Peggy heelhuids aan onder een rots. Ollie is dolblij, want hij vindt het Gouden Ei. Oef!

"Je vleugel is gescheurd!"
merkt Paashaas.

Gelukkig heeft Sjarlie speciale naald en draad mee om de vleugel van Peggy te herstellen. Samen maken ze zich klaar om de berg weer af te dalen.



KLEURPLAAT



HEERLIJKE PAASBRUNCH

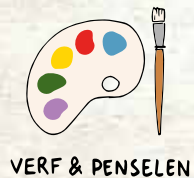
Eiermuffins met spek,
rucola en asperges

Tortilla's met varkensreepjes,
rode kool, koriander,
mini-maïs en chili

Chili con carne met avocado,
limoen en een fris slaatje

EEN TAFEL VOL PAASEITJES

Ken je de aardappelstempel? Snijd een patatje doormidden en kerf met een mesje een motief in het platte oppervlak. Kies je kleuren en stempelen maar! Proficiat, je bent een echte kunst-drukker!



Met het Gouden Ei keren Ollie, Paashaas, Sjarlie en Peggy terug naar Annapurna. Daar heeft iedereen van het dorp een verrassing voor hen: er staat een grote Paasbrunchtafel voor ze klaar, vol heerlijke hapjes en drankjes. Hoera, het Gouden Ei is gereed! Met zijn allen vieren ze tot diep in de nacht!





Eiermuffins met spek, rucola en asperges

INGREDIËNTEN:

4P 	16 plakjes Duroc d'Olives spek	200 g groene mini-asperges
	4 eieren	1 bosje tuinkers
	peper en zout	2 dl olijfolie
	100 g rucola	

BEREIDING:

Verwarm de oven op 170°. Beleg een siliconevorm voor cupcakes met spekplakjes en vul elke vorm met een rauw ei. Kruid met peper en zout en schuif de gevulde vormen in de oven tot het ei gaar is, maar nog net een beetje vloeibaar. Haal de vorm uit de oven en laat de bereiding 2 minuten afkoelen. Stoof de mini-asperges kort aan in wat olijfolie en kruid ze met peper en zout. Schik de rucola op een bord, leg er de gestoofde asperges op en werk ze af met de eiermuffins. Overgiet het geheel met wat verse olijfolie en garneer met tuinkers.

Tortilla's met varkensreepjes, rode kool, koriander, mini-maïs en chili

INGREDIËNTEN:

4P



500 g Duroc d'Olives varkensreepjes
2 dl Duroc d'Olives olijfolie
1 theelepel paprikapoeder
4 tortilla's
100 g sla
1 limoen
2 dl curryketchup

2 bosjes koriander
1 rode kool
1 chilipeper
8 stuks mini-maïs

BEREIDING:

Gril de tortilla's 20 seconden langs elke kant in een voorverwarmde pan zonder vetstof en leg ze opzij. Giet wat olie in de pan en bak de varkensreepjes goudbruin gaar. Strooi er het paprikapoeder overheen. Haal het vlees uit de pan en houd het warm. Snijd de mini-maïs doormidden en bak ze aan in dezelfde pan. Snipper de koriander, de rode kool en de chili fijn. Leg wat sla op een tortilla en vul hem verder op met rode kool, koriander, maïs en chili. Werk de tortilla af met een portie varkensreepjes en overgiet het geheel met curryketchup en wat druppels limoensap.



Chili con carne met avocado, limoen en een fris slaatje

INGREDIËNTEN:

4P.



800 g Duroc d'Olives gehakt
1 rode paprika
1 groene paprika
1 gele paprika
1 brood naar keuze
300 g tomatenblokjes
100 g tomatenpuree
400 g varkensbouillon
1 ui
1 teentje geplette look
1 chilipeper

1 blik kidneybonen
3 dl Duroc d'Olives olijfolie
1 eetlepel komijn
1 eetlepel paprikapoeder
1 eetlepel oregano
1 blikje maïs
200 g guacamole
1 limoen
200 g salade
1 bosje platte peterselie

BEREIDING:

Verhit wat olie in een stoofpot. Stoof de gesnipperde ui aan en voeg er het gehakt bij. Laat het vlees kleuren en kruid het met de look, chilipeper, komijn, paprikapoeder en oregano. Voeg er de bouillon bij, samen met de tomatenpuree en de tomatenblokjes. Zet het deksel op de pot en laat het geheel een uurtje lang rustig pruttelen. Voeg er al roerend de kidneybonen bij, zet er het deksel weer op en laat alles samen nog een half uurtje verder pruttelen. Kruid af met peper en zout en voeg er de maïs bij. Snijd de paprika's in fijne reepjes, vermeng ze met de salade en giet er wat olijfolie overheen. Schik de chili con carne op een bord en serveer met, in aparte kommetjes, de partjes limoen, salade, guacamole en brood. Strooi er wat gehakte peterselie overheen.



EI(ND) GOED,
AL GOED



www.durocdolives.eu

