



Receptenboekje

HAM SPECIAL



— Ovengebakken beenham —



HAMBAG



THE HOTTEST COOL BAG

SLA HEM
AAN DE HAAK
BIJ JE
SLAGER

Pizza bianco met ricotta, ovengebakken ham en zwarte olijf

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

4 pizzabodems kant en klaar

10 cl Duroc d'Olives olijfolie

1 lepel gedroogde rozemarijn

peper

zout

150 gram ricottakaas

150 gram Parmezaanschilfers

1 fijngesneden sjalot

150 gram tapenade van zwarte olijven

16 plakjes Duroc d'Olives ham

125 gram rucola

BEREIDING:

Smeer de pizzabodems in met de mengeling van olijfolie, rozemarijn, peper en zout. Bak ze 8 minuten in de oven op 220°. Haal ze uit de oven, laat ze even afkoelen en smeer ze volledig in met de ricottakaas. Verdeel schepjes tapenade over de bodems, beleg ze met de fijngesneden ham, de sjalotjes en de Parmezaanschilfers. Bak de pizza's nog eens 5 minuten op 220°. Bestrooi de pizza's met de verse rucola en serveer.



Arancini's met mozzarella, pistache, ovengebakken ham en zongedroogde tomaten

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

10 cl Duroc d'Olives olijfolie
1 gesnipperde ui
100 gram risottorijst
1 liter bouillon van kip
10 cl droge witte wijn
1 lepel paprikapoeder
100 gram Duroc d'Olives
fijngesneden ham
75 gram pistachenootjes
150 gram geraspte mozzarella
100 gram gemalen Parmezaan
75 gram zongedroogde tomaten
1 lepel oregano
500 gram tomatenpassata
1 bundel basilicum gesneden
1 lepel kappers
1 teentje geplette look
opgeklopt eiwit van 3 eieren
50 gram bloem
200 gram paneermeel of panko

BEREIDING:

VOOR DE ARANCINI'S :

Stoof de ui goudbruin in de olie en voeg daarna de rijst en het paprikapoeder toe. Laat de rijst even meestoven en blus met de witte wijn. Voeg daarna beetje bij beetje de bouillon toe en blijf roeren tot de rijst mooi gaar is. Laat ze apart afkoelen.

VOOR DE VULLING :

Meng de gehakte nootjes met de mozzarella, ham, Parmezaan, tomaten en oregano. Zet dit opzij.

VOOR DE SAUS :

Stoof de kappers met de look. Blus met de passata en voeg de basilicum toe. Laat dit 15 minuten sudderen op een laag vuurtje.

Neem de risottomengeling en maak in je handpalm een kleine, platte vorm, zoals een hamburger. Leg in het midden een theelepel van de vulling en vouw de rijst rondom de vulling toe tot een mooi balletje.

Doe het eiwit, de bloem en het paneermeel in 3 verschillende kommen. Paneer de rijstballetjes door ze eerst door de bloem te halen, daarna door het eiwit en tot slot door het paneermeel.

Frituur de balletjes mooi goudbruin op 175°. Serveer ze warm met de saus, wat geraspte Parmezaan en oregano.



Kroket van ham, roquefort en groene olijven

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

4 sneetjes Duroc d'Olives ham in blokjes

50 gram groene olijven in sneetjes

100 gram ongezouten boerenboter

110 gram bloem

5 dl melk

10 gram geweekte gelatineblaadjes

50 gram roquefortkaas

50 gram gemalen gruyèrekaas

50 gram gemalen emmentalkaas

50 gram gemalen Parmezaanse kaas

2 eidooiers

1 dl room 40%

peper

zout

nootmuskat

opgeklopt eiwit van 6 eieren

100 gram bloem

400 gram paneermeel of panko

BEREIDING:

Smelt de boter, haal de pan van het vuur en voeg langzaam de bloem toe.

Laat even drogen op het vuur en blus met de melk. Breng de saus roerend aan de kook. Meng wanneer de saus niet meer kookt de gelatine al roerend erbij, samen met de kazen, de olijven en de ham.

Roer goed om en meng ook de dooiers en de room door de saus. Kruid af met peper, zout en nootmuskat.

Bedek een ovenschaal met plasticfolie en smeer ze in met olijfolie. Giet de gemaakte vulling hierin en strijk alles mooi glad bovenaan. Laat dit een nacht in de koelkast rusten.

Snijd de vulling in rechthoeken van ongeveer 4 x 8 cm en draai ze mooi met de hand tot een lange kroket.

Doe het eiwit, de bloem en het paneermeel in 3 verschillende kommen. Paneer de vulling door ze eerst door de bloem te halen, daarna door het eiwit en tot slot door het paneermeel.

Frituur de kroketjes 6 minuten goudbruin op 175°.



Gratin van bloemkool met ham en asperges

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

2 bloemkolen

100 gram boter

1 ui

1 dl room 40%

1 dl melk

100 gram Duroc d'Olives ham

in blokjes

2 bundels groene asperges

50 gram gemalen Parmezaan

peper

zout

nootmuskaat

BEREIDING:

Smelt de boter en stoof hierin de ui goudbruin. Voeg de room en de melk toe en kruid af met peper, zout en nootmuskaat.

Snijd de bloemkool in fijne schijfjes en leg ze naast elkaar in een ovenschaal.

Strooi er de hamblokjes en de helft van de in kleine stukjes gesneden asperges over.

Overgiet met de saus en strooi de Parmezaan erbovenop.

Gratineer 20 minuten in de oven op 180°.

Snijd lange slierten van de resterende asperges met een dunschiller.

Kruid met wat olijfolie, peper en zout.

Schep een portie van de gratin en werk af met een slaatje van de asperges.



Super sandwich met rode ui en kappers

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

12 plakjes Duroc d'Olives ham

1 meergranenbrood gesneden

1 bundel peterselie gesnipperd

50 gram mosterd

50 gram mayonaise

4 hardgekookte eieren

50 gram kappertjes

1 rode ui in sneetjes

BEREIDING:

Toast 12 sneetjes brood krokant. Leg ze open en besmeer ze met de mosterd en de mayonaise. Leg telkens 1 sneetje ham erop, samen met de peterselie, de ui, de kappertjes en de eieren.

Stapel per persoon 3 toasts op elkaar en werk ze af met extra kappers en peterselie erbovenop.



Tartiflette met gekookte ham en reblochon

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

1,5 kilo bloemaardappelen

450 gram reblochon de Savoie (of zachte

kaas uit eigen streek)

400 gram Duroc d'Olives ham

2 fijn gesneden uien

100 gram boter

2 dl room 40%

1 teenje geplette look

peper

zout

1 brood naar keuze

BEREIDING:

Snijd de geschildde aardappelen in fijne plakjes van een halve centimeter.

Was ze goed onder koud water en kook ze daarna 10 minuten in gezouten water.

Smelt de boter en stoof de ui goudbruin.

Voeg de ham toe en laat even meekleuren.

Voeg de aardappelen toe, samen met de room, de look en peper en zout.

Giet de mengeling in een ovenschaal.

Snijd de reblochon in lange repen en beleg rijkelijk over de aardappelen.

Bak 20 minuten goudbruin in de oven op 200°.

Serveer met verse stukken brood.

Geflambeerde pappardelle met ham, salie en pijnboompitten

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

500 gram pappardelle

2 gesnipperde uien

1 botje gesnipperde salie

50 gram pijnboompitten

1 lepel Duroc d'Olives olijfolie

1 teentje geplette look

100 gram Duroc d'Olives ham in blokjes

250 gram tomatenpassata

2 dl room 40%

1 dl cognac

1 bundel lente-ui

peper

zout

BEREIDING:

Stoof de uien en de look in de olijfolie tot ze goudbruin zijn. Voeg de cognac toe, laat even borrelen en flambeer.

Blus met de passata en de room.

Voeg de ham toe, samen met de gesnipperde salie en de pijnboompitten.

Laat alles 10 minuten rustig stoven op een laag vuurtje. Kook de pasta beetgaar en meng ze onder de saus.

Roer door elkaar en kruid af met peper, zout en wat verse salie. Bestrooi met vers gesnipperde lente-ui.



Slaatje met hasselback aardappel

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

150 gram gemengde salade

10 lepel Duroc d'Olives olijfolie

1 lepel witte wijnazijn

12 krielaardappelen

12 sneetjes Duroc d'Olives gedroogde ham

1 bundel verse tijm

100 gram versgemalen Parmezaan

peper

zout

BEREIDING:

Meng de salade met 1 lepel olijfolie en 1 lepel azijn. Kruid met peper en zout en schik op de bordjes.

Snijd de aardappelen in schijfjes van 2 mm, maar niet helemaal tot beneden, zodat de aardappel aaneen blijft hangen.

Steek tussen de schijfjes telkens een klein sneetje ham. Overgiet met olijfolie en kruid met Parmezaan, verse tijm, peper en zout.

Gaar de aardappelen 15 minuten in de oven op 170°. Serveer samen met de salade.



Rollade met bladerdeeg en pesto

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

1 rol vers bladerdeeg

100 gram Parmezaanschilfers

12 plakjes Duroc d'Olives gedroogde ham

*100 gram tapenade van zongedroogde
tomaten*

100 gram tapenade van zwarte olijven

100 gram basilicumpesto

BEREIDING:

Leg het bladerdeeg open. Besmeer met de 2 tapenades en leg de ham erbovenop. Rol het deeg op en steek het een uur in de diepvriezer.

Haal de halfharde rollade uit de diepvriezer en snijd hem met een aardappelmesje in fijne plakjes.

Leg de plakjes op wat boterpapier en bak ze 15 minuten op 170°.

Serveer op een schaal met daarover de schilfers Parmezaan en daarbij een potje pesto om te dippen.



Millefeuille met mozzarella en aubergine

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

250 gram verse mozzarella

8 sneetjes Duroc d'Olives gedroogde ham

8 sneetjes aubergine gegrild

250 gram kerstomaten

125 gram rucola

50 gram pijnboompitten

peper

zout

0,5 dl Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Snijd de aubergines in fijne schijven. Kruid ze met zout, bestrijk ze met wat olie en grill ze goudbruin. Gaar ze verder in de oven op 170° tot ze zacht zijn.

Kruid de tomaatjes met wat olie, peper en zout en gaar ze 10 minuten in de oven op 170°.

Maak een millefeuille met onderaan een sneetje aubergine, daarboven een sneetje mozzarella, wat rucola, wat kerstomaten en de ham. Bouw zo verder op. Werk af met de pijnboompitten en een scheut verse olijfolie.



Bretoense pannenkoek met gedroogde ham

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

150 gram bloem

150 gram boekweitmeel

1 koffielepel zout

5 dl melk

2 eieren

5 gram gist

8 plakjes Duroc d'Oives gedroogde ham

100 gram verse roomkaas naar keuze

1 bundel bieslook

1 potje tuinkers

50 gram zwarte olijven

50 gram boter

BEREIDING:

Meng de bloem met het meel, de melk, de eieren, gist en zout.

Laat alles 2 uur rusten op een koele plaats.

Verhit wat boter in de pan en bak hierin de pannenkoeken.

Schik de pannenkoeken op een bord en beleg ze met de ham, wat schepjes verse kaas, de bieslook, de olijven en de tuinkers.



Mousse de jambon met zure room, paprika en tomaat

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

250 gram Duroc d'Olives ham

200 gram varkensbouillon

1 blaadje geweekte gelatine

0,5 dl room 40%

50 gram zure room

2 tomaten

50 gram paprikacoulis

1 bundel bieslook

50 gram Duroc d'Olives gekookte ham in

blokjes

peper

zout

BEREIDING:

Mix de ham fijn in de blender samen met de bouillon en de gelatine. Klop de room op en meng ze voorzichtig bij de mousse. Kruid met peper en zout en laat opstijven in de koelkast.

Vul glazen potjes in laagjes: onderaan de hammousse, daarboven een laagje paprikacoulis, dan de zure room, en tot slot de fijngesneden tomaat. Bestrooi met gesnipperde bieslook en de blokjes ham.

Je kan de laagjes ook meerde keren herhalen tot bovenaan het glazen potje.



ONS ASSORTIMENT CHARCUTERIE:



Gedroogde ham



Coppa



*Ovengebakken
beenham*



Gekookte ham



Porchetta



Salami



*Hamworst
met olijven*



Droge worstjes



Pâté



Pâté met olijven



*Smeerpâté
met olijven*



Rillettes



*Rillettes
met zwarte olijven*



Terrine van wangen



Karp met wangen



Smout



Kotelet

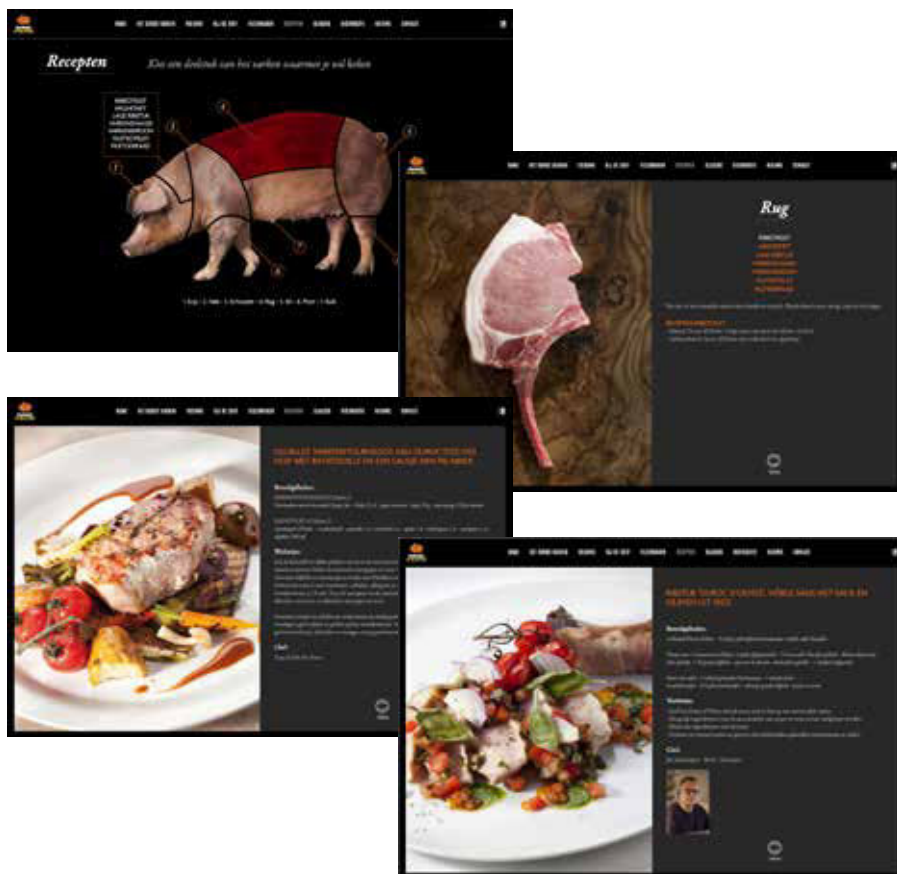


*Traag gegaard
buikspek*

Smaken deze recepten naar meer? Wel, wij hebben nog véél meer!

Want natuurlijk kan je ook na de feestdagen lekkere en eenvoudige gerechten bereiden en heerlijk kokkerellen met Duroc d'Olives. Feestelijk bezoek op zon-

dag of een doordeweekse lunch: op onze website vind je tal van andere recepten die je op ideeën kunnen brengen. Welkom op www.durocdolives.com.



Jedroogde ham



www.durocdolives.eu

