



Receptenboekje

DELICIOUS DUROC DOGS



ZEG NIET HOT DOG TEGEN EEN DELICIOUS DUROC DOG

Een broodje met een worst erin. Geserveerd met wat ketchup of mosterd, en in het beste geval met uitjes of zuurkool. Zo kennen we de hot dog. Hoe lekker je die hot dog vindt, hangt af van de kwaliteit van deze ingrediënten. Het vlees speelt daarbij een cruciale rol. Gelukkig hebben we daar bij Duroc d'Olives wel verstand van. Als we bovendien aan onze huiskok Tom carte blanche geven om twaalf nieuwe recepten te bedenken die niet alleen origineel en verrukkelijk zijn, maar bovendien makkelijk zelf te bereiden, dan wordt het likkebaardend interessant! Een uitstekende gelegenheid trouwens om de verschillende worsten uit ons assortiment te ontdekken. Blader even door dit boekje, laat het water je in de mond komen en kies het recept waarmee je jouw huisgenoten of gasten wil verwennen. We wensen jou veel culinair genot en succes met de Delicious Duroc Dogs!

DELICIOUS DUROC DOGS



MEXICAN / p6



CHEESY BACON / p8



CHICAGO / p18



SPETSOFAI / p20



RICARD / p10



GREECE / p12



SPECIAL / p22



SMOKEY / p24



PUGLIA / p14



CAVIAR / p16



PANKO CORN DOG / p26



PAËLLA / p28

MEXICAN

INGREDIËNTEN (4 pers.):

4 Duroc d'Olives worsten natuur
4 hot dog buns
2 avocado's
1 bosje koriander
1 limoen
1 chilipeper
4 tomaten
1 rode ui
1 bosje peterselie
1 pijpajuin
Duroc d'Olives olijfolie
peper en zout



Worst natuur

BEREIDING:

Verwarm de oven op 180°. Haal de schil van de avocado's, verwijder de pit en doe het vruchtvlies in een kom. Voeg er de versnipperde koriander bij, samen met de geperste limoen en een flinke scheut olijfolie. Kruid met peper en zout. Haal de pitjes uit de chilipeper en hak hem heel fijn. Haal de pitjes ook uit de tomaat en snijd het vruchtvlies in blokjes. Versnipper de ui, peterselie en pijpajuin en voeg die samen met de chilipeper toe aan de tomaten. Kruid met veel olijfolie, peper en zout. Verwarm de grillpan, gril de worsten 2 minuten langs elke kant en bak ze af in 8 minuten. Doe wat olie op de hot dog buns en gril de binnenkant even om ze mooi krokant te maken. Leg de worst ertussen, schep wat van de guacamole erop, daarna de tomatensalsa, en werk af met wat verse koriander.



CHEESY BACON

INGREDIËNTEN (4 pers.):

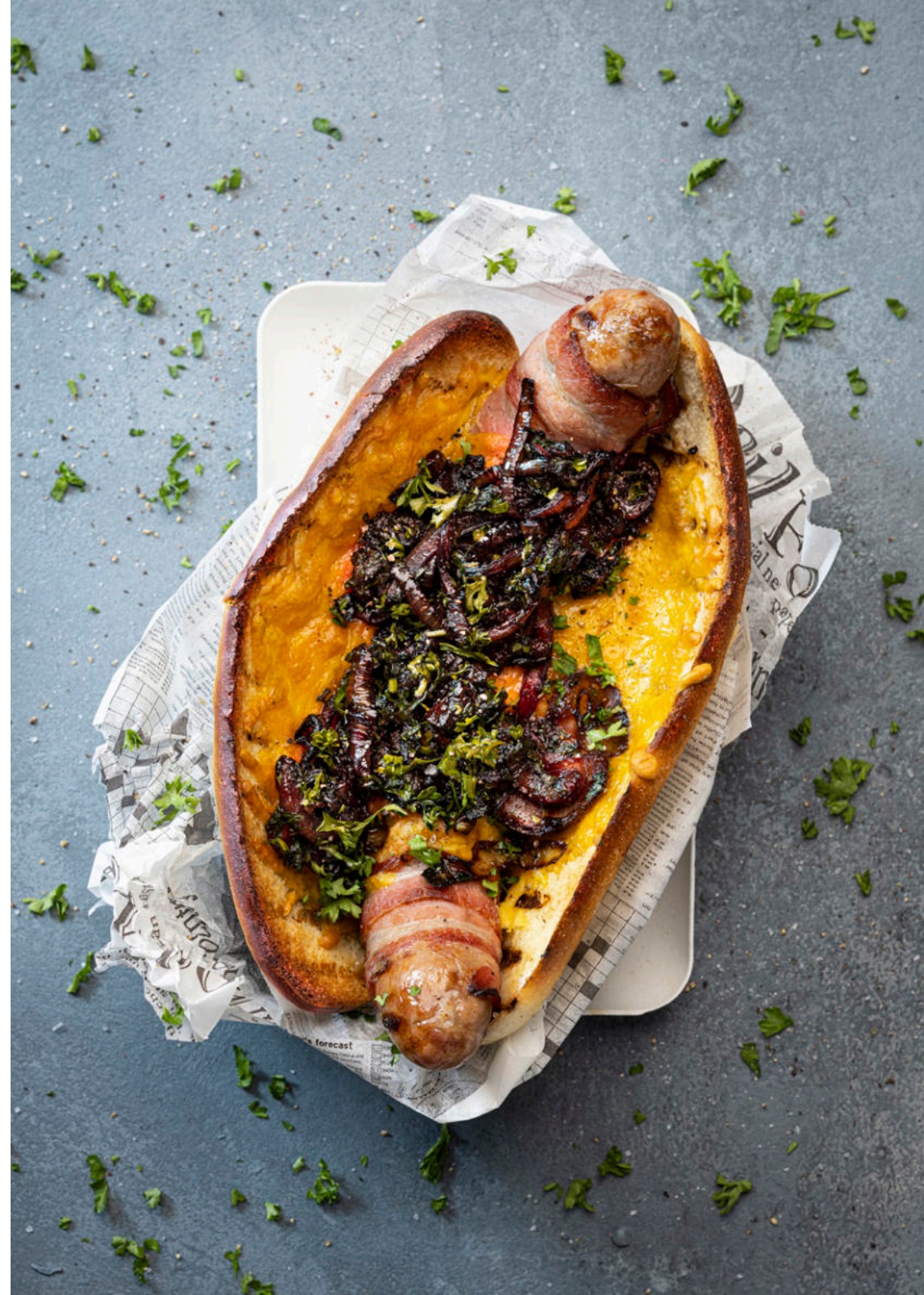
4 Duroc d'Olives worsten natuur
4 Italiaanse paninibroodjes
8 sneetjes Duroc d'Olives gerookt spek
4 uien
200 g gemalen cheddarkaas
1 bosje peterselie
1 eetlepel balsamicoazijn
1 eetlepel boter
Duroc d'Olives olijfolie



Worst natuur

BEREIDING:

Verwarm de oven op 180°. Verwarm de grillpan en gril de worsten 2 minuten langs elke kant. Schil de uien en laat ze op een heel laag vuurtje langzaam aanstoven in wat boter en olijfolie. Roer ze regelmatig om en laat ze karamelliseren. Blus ze met de balsamicoazijn die je volledig laat verdampen. Voeg er de gesnipperde peterselie bij. Rol het spek rond de worsten en bak ze af in 8 minuten. Schik de worsten in de panini's, strooi de kaas erover en laat die nog 1 minuut smelten in de warme oven. Werk af met de gekaramelliseerde uitjes.



RICARD

INGREDIËNTEN (4 pers.):

4 Duroc d'Olives worsten met venkel
4 lange, bruine pistolets
1 scheutje Ricard
2 venkels
1 bosje dille
2 eetlepels zure room
2 eetlepels mayonaise
2 eetlepels mosterd
1 eetlepel gehakte, geroosterde pijnboompitten
Duroc d'Olives olijfolie
peper en zout



Worst met venkel

BEREIDING:

Verwarm de oven op 180°. Verwarm de grillpan en grill de worsten 2 minuten langs elke kant. Blus ze met een scheutje Ricard en bak ze nog 8 minuten. Giet wat olie op de binnenkant van de pistolets en grill de binnenkant krokant. Snijd de venkel fijn met een mandoline. Kruid met olijfolie, peper en zout. Meng de zure room met de mayonaise en de mosterd. Voeg er de gehakte dille bij. Roer goed om en kruid met peper en zout. Schik de worst in het broodje. Leg er een royale portie venkelsalade op. Giet de dillesaus erover en strooi er tot slot wat gehakte pijnboompitten over. Werk af met wat verse dille.



GREECE

INGREDIËNTEN (4 pers.):

4 Duroc d'Olives worsten met venkel
4 Griekse gyros broodjes
1 groene paprika
2 tomaten
10 groene olijven
1 rode ui
½ komkommer
1 Romeinse sla
1 bosje dille
enkele blaadjes munt
100 g fetakaas
100 g mayonaise
1 theelepel gedroogde oregano
Duroc d'Olives olijfolie
peper en zout



Worst met venkel

BEREIDING:

Verwarm de oven op 180°. Verwarm de grillpan, gril de worsten 2 minuten langs elke kant en bak ze 8 minuten af in de oven. Doe wat olie op de binnenkant van de gyrosbroodjes en gril ze. Plooi ze na het grillen terwijl ze nog warm zijn dubbel als een taco. Snijd de paprika, olijven, tomaten en komkommer in brunoise. Kruid met olijfolie, peper, zout en dille. Snipper de Romeinse sla fijn en meng er de gehakte munt bij. Snijd de rode ui in (halve) ringen. Meng de fetakaas met de mayonaise en voeg er de oregano bij. Kruid af met peper en zout. Schik de worst in het gyrosbroodje, leg er wat Romeinse sla op en schep er wat van de fetamayonaise over. Strooi er dan de groentemix over en werk af met wat uiringen en verse dille.



PUGLIA

INGREDIËNTEN (4 pers.):

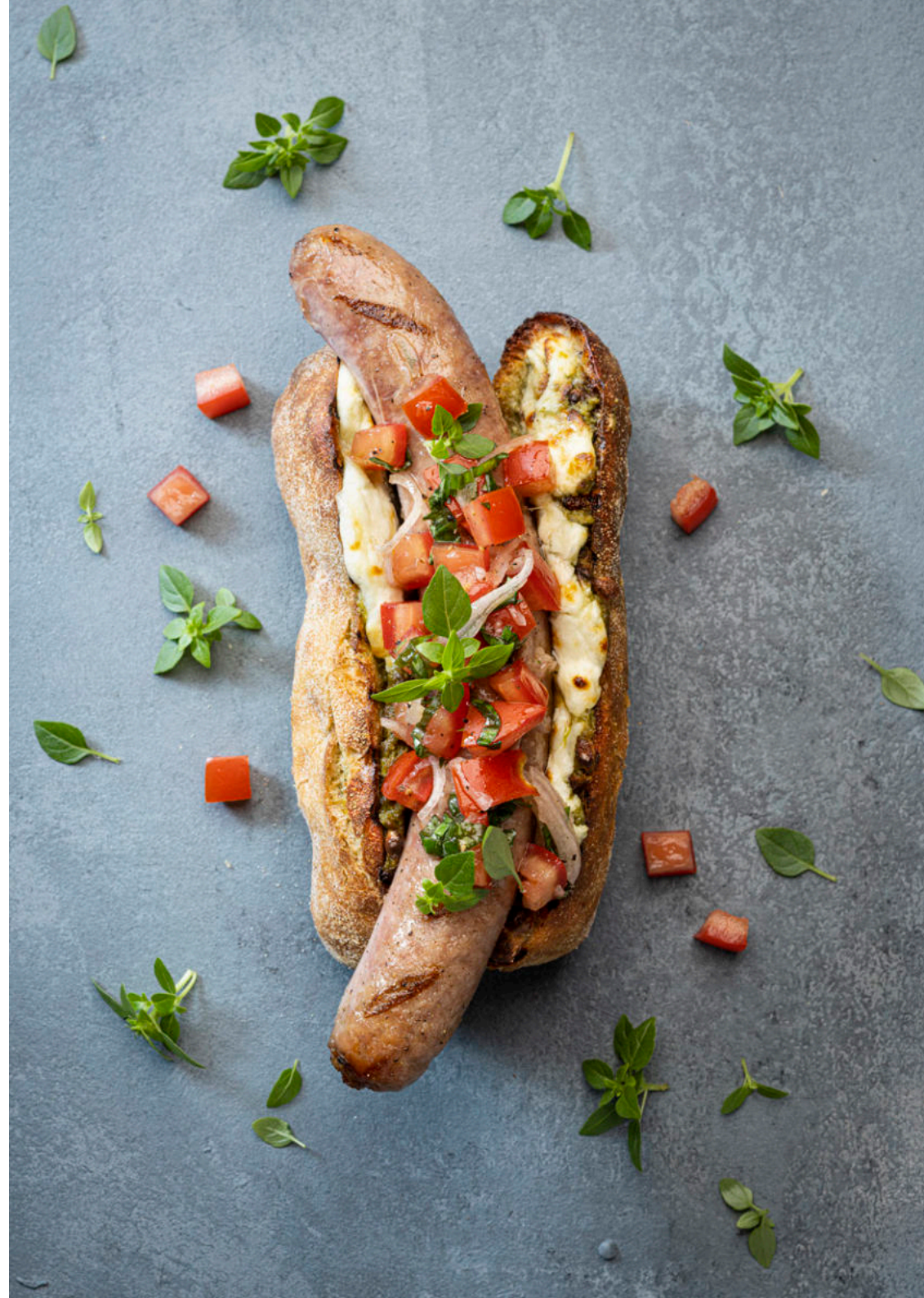
4 Duroc d'Olives worsten met olijven
4 ciabatta broodjes
4 eetlepel basilicumpesto
4 mini-burratakaasjes
4 tomaten
2 sjalotten
1 bosje basilicum
Duroc d'Olives olijfolie
peper en zout



Worst met olijven

BEREIDING:

Verwarm de oven op 180°. Verwarm de grillpan, gril de worsten 2 minuten langs elke kant en bak ze 8 minuten af in de oven. Giet wat olie op de binnenkant van de broodjes en gril ze even. Besmeer elke broodhelft met pesto, leg er een halve burrata op en smelt ze kort in de oven. Snijd de tomaten in blokjes en voeg er de gesnipperde sjalot en basilicum bij. Kruid met olijfolie, peper en zout. Schik de worst op de broodjes, schep er de tomatenmengeling over, gevolgd door een scheutje olie. Werk af met enkele blaadjes basilicum.



CAVIAR

INGREDIËNTEN (4 pers.):

4 Duroc d'Olives worsten met olijven
4 hot dog buns
2 aubergines
100 g zongedroogde tomaten
1 eetlepel kappertjes
1 eetlepel ansjovis
1 snuijfe gedroogde chili
½ bosje basilicum
½ bosje peterselie
½ bosje verse oregano
Duroc d'Olives olijfolie
peper en zout



Worst met olijven

BEREIDING:

Verwarm de oven op 180°. Verwarm de grillpan. Halveer de aubergines, snijd ze gekruist in en giet er olijfolie over. Kruid met peper en zout. Schuif ze voor 30 minuten in de oven. Schep er het vruchtvlees uit en mix het fijn met de basilicum, peterselie en oregano. Stoof de geplette look in olijfolie. Voeg er de kappertjes, ansjovis, zongedroogde tomaten en gedroogde chili bij. Laat alles wegsmelten en voeg dit bij de auberginekaviaar. Gril de worsten 2 minuten langs elke kant en bak ze 8 minuten in de oven. Giet een scheutje olie over de binnenkant van de broodjes en gril ze kort tot ze krokant zijn. Schik de worst op het brood en schep er de auberginekaviaar op. Werk af met wat verse basilicum of oregano.



CHICAGO

INGREDIËNTEN (4 pers.):

4 pikante Duroc d'Olives worsten
4 hot dog buns (met maanzaad)
2 augurken
1 zoete, witte ui
4 eetlepels picklessaus
8 groene jalapeño's
4 eetlepels groene relish
2 tomaten
mosterd
ketchup
selderijzout



Pikante worst

BEREIDING:

Verwarm de oven op 180°. Verwarm de grill, gril de worsten 2 minuten langs elke kant en bak ze 8 minuten in de oven. Snijd de augurken in reepjes, de tomaten in schijfjes en de ui in blokjes. Kruid de buns binnenin met selderijzout. Schik de tomatenschijfjes erin en leg de worst erop, samen met de augurk en de jalapeño's. Schep er wat relish en picklessaus op en strooi er de ui over. Dresseer er met een spuitfles een sliert mosterd en ketchup overheen.



SPETSOFAI

INGREDIËNTEN (4 pers.):

4 pikante Duroc d'Olives worsten
4 pitabroodjes
2 uien
2 teentjes look
2 rode paprika's
750 g kerstomaten
1 theelepel chilivlokken
1 bosje platte peterselie
Duroc d'Olives olijfolie



Pikante worst

BEREIDING:

Snijd de worsten in schijven van 3 cm. Bak ze goudbruin in olijfolie en haal ze uit de pan. Giet de gesnipperde ui in de pan, samen met de blokjes paprika en de geplette look. Stoof ze rustig aan. Voeg de chilivlokken, kerstomaten en stukken worst erbij en laat ze onder een deksel op een laag vuur nog 15 minuten rustig pruttelen tot de worsten gaar zijn. Haal het deksel eraf en laat het geheel nog 2 minuten op een hoog vuur indikken. Voeg er de gehakte peterselie bij en kruid af met zout. Snijd de pitabroodjes open en schep er de spetsofai in. Werk af met gehakte peterselie.



SPECIAL

INGREDIËNTEN (4 pers.):

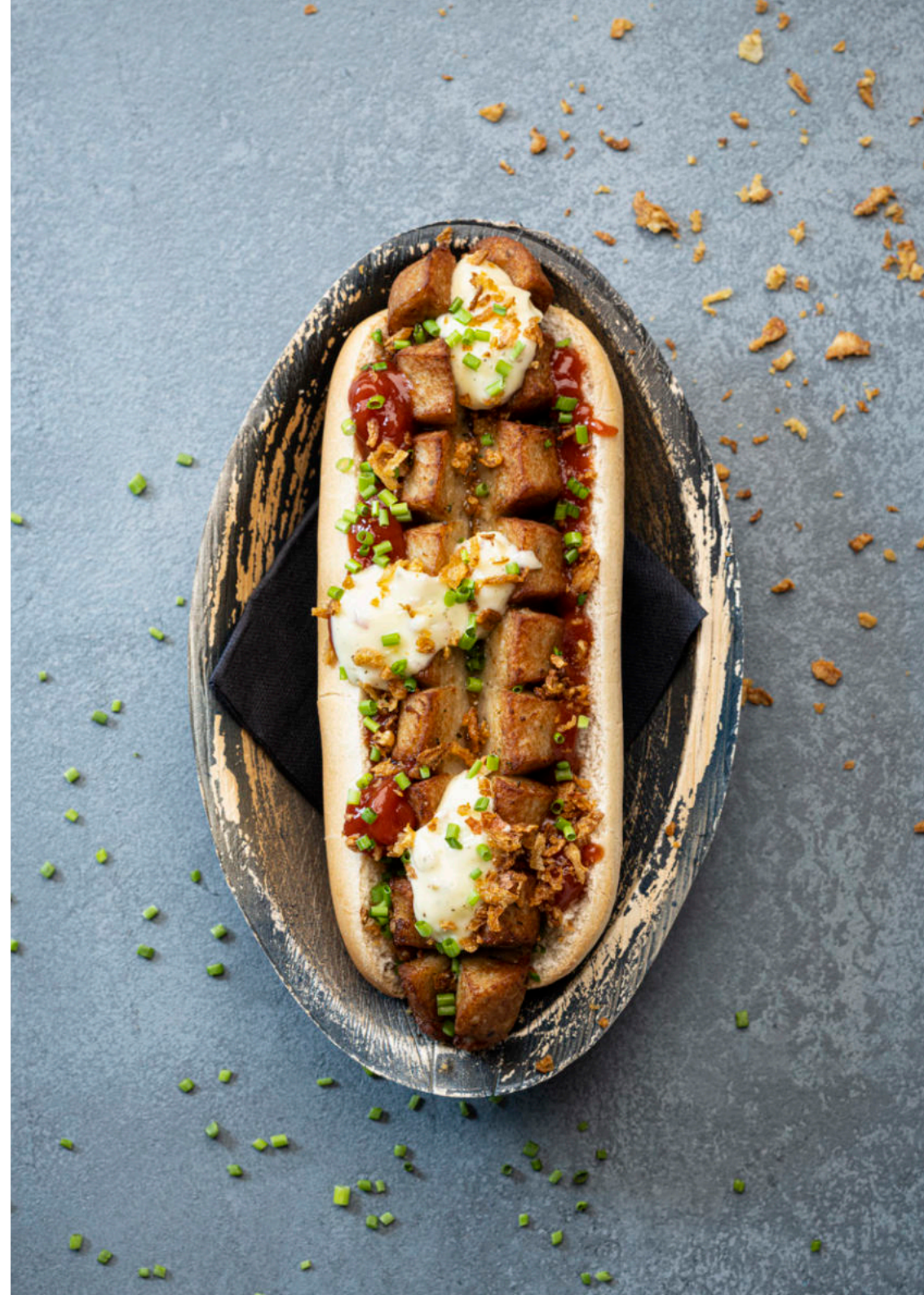
4 witte Duroc d'Olives pensen
4 hot dog buns
2 sjalotten
8 eetlepels mayonaise
8 eetlepels ketchup
100 g gefrituurde uitjes
1 bosje bieslook
peper en zout



Witte pens

BEREIDING:

Verwarm de friteuse op 170°. Snijd de witte pens zowel in de lengte als in de breedte in, maar niet volledig door. Bak ze goudbruin in 3 minuten. Laat ze even uitlekken op keukenpapier. Snipper de sjalot fijn en roer ze door de mayonaise. Kruid af met flink wat peper van de molen. Leg de witte pens in het opengesneden broodje en spuit er puntjes van de sjalotmayonaise en van de ketchup op in gelijke hoeveelheden. Strooi er wat gefrituurde uitjes over en werk af met de gesnipperde bieslook.



SMOKEY

INGREDIËNTEN (4 pers.):

4 witte Duroc d'Olives pensen

4 hot dog buns

6 eetlepels honing

6 eetlepels Dijonmosterd

200 g rode kool in bokaal

4 stoofappels

1 sinaasappel

4 eetlepels ovengebakken, gebakte hazelnoten (10 minuten op 180°)

peper en zout

boter

1 bosje tuinkers

BEREIDING:

Verwarm de oven op 180°. Verwarm de grill. Snijd de witte pens in stukken van 3 cm. Gril beide platte kanten en kruid ze met peper en zout. Bak ze 4 minuten af in de oven. Meng de honing en de mosterd door elkaar. Snijd de appels in brunoise en stoof ze in wat boter tot ze zacht zijn. Voeg de zeste van de sinaasappel en het sap erbij. Laat het op een hoog vuur volledig inkoken en blijf roeren. Schik de witte pensen in de buns. Schep er een lepel rode kool en appelcompote over. Giet er de honingmosterd-vinaigrette over. Strooi er de hazelnoten overheen en werk af met wat tuinkers.



Witte pens



PANKO CORN DOG

INGREDIËNTEN (4 pers.):

4 Duroc d'Olives worsten met
Parmezaan, look en peterselie
140 g maismeel
180 g bloem
10 g bakpoeder
5 g zout
30 g suiker
1 ei
30 g Duroc d'Olives olijfolie
3 dl karnemelk
500 g panko-paneermeel
2 lente-uitjes
BBQ-saus
sesamzaad
peper en zout
5 liter frituurolie
4 brochettestokken



Worst met Parmezaan,
look en peterselie

BEREIDING:

Verwarm de oven op 180°. Verwarm de grillpan, gril de worsten 2 minuten langs elke kant en bak ze af in 8 minuten. Meng het maismeel, de bloem, het bakpoeder, zout en suiker goed door elkaar. Meng het ei met de olie en de karnemelk. Giet dit bij de bloem en roer alles goed om. Voeg er nog wat extra melk bij indien het deeg te dik is, maar houd het dik genoeg om aan de worst te kleven. Verwarm de olie in een kookpot op het vuur tot 175°. Giet het deeg in een hoog, smal glas. Steek de brochettestokken door het midden van de worsten. Dompel de worst volledig onder in het deeg, rol ze door de panko en leg ze al draaiend in de hete olie. Gebruik een tang om ze onder te houden, en draai ze af en toe. Bak ze egaal goudbruin en kruid ze met wat zout. Overgiet de worsten met de barbecuesaus en het sesamzaad. Strooi de gesnipperde lente-
ui erover.



PAËLLA

INGREDIËNTEN (4 pers.):

4 Duroc d'Olives worsten met chorizo en saffraan
2 Spaanse Gallega-stokbroden
2 rode uien
1 teentje look
1 venkel
1 rode paprika
1 limoen
1 bosje platte peterselie
1 dl witte wijn
2 dl tomatenpassata
0,10 g saffraanpoeder
Duroc d'Olives olijfolie



Worst met chorizo en saffraan

BEREIDING:

Verwarm de oven op 180°. Verwarm de grillpan en gril de worsten 2 minuten langs elke kant. Snijd de ui, look, venkel en paprika in fijne brunoise. Stoof ze zachtjes aan in wat olijfolie. Voeg het saffraanpoeder erbij. Blus met de witte wijn en laat dit volledig inkoken. Voeg er de tomatenpassata bij en laat dit opnieuw volledig inkoken op een rustig vuurtje, tot de groenten de textuur krijgen van paellarijst. Snipper de platte peterselie en roer ze erbij. Pers er wat limoensap bij en kruid af met peper en zout. Bak de worsten nog 8 minuten. Giet olijfolie op de binnenkant van de Gallega-broodjes en gril ze krokant. Leg de worsten erop en overgiet ze met de paellagroenten. Werk af met wat platte peterselie.





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 KWALITEITSLABEL '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!



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 burenlantbouwers 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 voeren 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.





www.durocdolives.com

