



Receptenboekje

FEESTEDITIE



MET ONZE FEESTRECEPTEN ZIJN JOUW EINDEJAARSFEESTEN NU AL GESLAAGD!

Dag fijnproever,

Vorig jaar verliepen onze eindejaarsfeesten anders dan ooit tevoren, met heel wat beperkingen voor ons allemaal. Daarom gaan we er dit jaar dubbel zoveel van profiteren.

Trouw aan onze jaarlijkse traditie pakken we opnieuw uit met een boekje vol feestrecepten op basis van het extra smaakvolle, rasechte Duroc d'Olives varkensvlees. Onze topchef heeft zich weer uitgeleefd met het bedenken van originele gerechten. Daarbij houdt hij altijd rekening met één gouden regel: de bereiding mag een amateurs-kokmuts niet te boven gaan.

Blader alvast eens door dit kleurrijke boekje. Het zal je inspireren en goesting geven. Zo kan je al plannen maken voor de kerst- en nieuwjaarsdagen. Maak er uitbundige, vrolijke en vooral verrukkelijke feesten van. En geniet van het koken. De pluim op je muts krijg je achteraf van je tevreden tafelgasten!

Zalig eindejaar!



HAPJES

Krokante spekjes met pestodipsaus

Spiesje van Italiaanse ham, bloedworst, appel en peperkoek

Bladerdeegspirelli met gekookte ham, ricotta en bieslook

Salade 'porçoise'

KROKANTE SPEKJES MET PESTODIPSAUS

INGREDIËNTEN (4 pers.):

20 plakjes Duroc d'Olives spek
100 g pesto
50 g mascarponekaas
50 g roomkaas
verse basilicum
Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Verwarm de oven op 90°. Leg bakpapier op een bakplaat en schik hierop de plakjes spek naast elkaar. Laat ze in de oven 2 uur drogen en krokant worden. Haal ze eruit en leg ze op wat keukenpapier om het overtollige vet af te deppen. Meng mascarpone, roomkaas en pesto goed door elkaar en werk af met wat verse basilicum. Druppel er wat olijfolie over. Schik de krokante spekjes in een mooi glas en serveer met de dipsaus.



SPIESJE VAN ITALIAANSE HAM, BLOEDWORST, APPEL EN PEPERKOEK

INGREDIËNTEN (4 pers.):

8 plakjes Duroc d'Olives
Italiaanse ham
1 bloedworst
1 jonagoldappel
4 plakjes peperkoek
50 g boter
4 el appelstroop

BEREIDING:

Snijd de bloedworst in even dikke schijfjes als de peperkoek. Doe hetzelfde met de appel. Steek met een uitsteekrondje de peperkoek en de appel uit in dezelfde diameter als de bloedworst. Bak de schijfjes bloedworst in bruisende boter. Haal ze eruit en bak in dezelfde pan met wat verse boter ook de peperkoek, en daarna de appeltjes mooi gaar en bruin. Giet de boter af als de appeltjes klaar zijn en voeg de stroop erbij zodat ze vloeibaarder wordt. Neem een kort spiesje en prik er achtereenvolgens een schijfje bloedworst, appel, peperkoek en ham op. Herhaal dit 2 keer. Schik de spiesjes op een bordje en overgiet ze met de lopende stroop uit de bakpan. Werk af met wat versgemalen zwarte peper.

TIP:

In plaats van onze Italiaanse ham kan je voor deze heerlijke spiesjes ook Duroc d'Olives gedroogde ham gebruiken.

Een kwestie van persoonlijke smaak, maar allebei onweerstaanbaar!



BLADERDEEGSPIRELLI MET GEKOOKTE HAM, RICOTTA EN BIESLOOK

INGREDIËNTEN (4 pers.):

*1 groot, rechthoekig vel bladerdeeg
(te verkrijgen bij de bakker)*
4 plakjes gekookte ham
200 g ricottakaas
100 g gemalen Parmezaanse kaas
1 bosje bieslook
1 potje Heksenkaas
2 eieren

BEREIDING:

Leg het bladerdeegvel open en beleg de ene helft met de gekookte ham. Smeer hierover de ricottakaas en de helft van de Parmezaanse kaas en strooi er de bieslook over. Plooi nu de lege kant van het bladerdeeg eroverheen. Strooi de rest van de Parmezaanse kaas over de bovenkant van het deeg en ga er nog eens over met de deegrol om het strak aan te drukken. Snijd nu lange slierten van het deeg en rol ze op als spirellipasta. Verwarm de oven op 190°. Leg bakpapier op de bakplaat en schik de spirelli's erop. Meng het eigeel met wat water en strijk ze hiermee in. Strooi er wat fleur de sel overheen. Bak de spirelli's 10 minuten en serveer ze met de Heksenkaas.



SALADE 'PORÇOISE'

INGREDIËNTEN (4 pers.):

1 potje Duroc d'Olives smout
1 potje Duroc d'Olives kop
1 potje Duroc d'Olives paté
1 potje Duroc d'Olives rillette
1 bosje rucola
1 Romeinse salade
2 tomaten
50 g groene, ontpitte olijven
100 g groene boontjes
1 focacciabroodje
8 kwarteleitjes
1 grote aardappel
1 sjalot
1 bosje jonge basilicum
100 g paneermeel
100 g gefrituurde uitjes
4 dl mosterddressing
2 augurken
Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Draai bolletjes van de kop en laat ze 30 minuten opstijven in de koelkast. Haal ze daarna door het paneermeel en laat ze opnieuw 5 minuten opstijven. Haal ze dan nog een laatste keer door het paneermeel. Draai bolletjes van de rillette en rol ze door de gefrituurde uitjes. Leg ze opzij. Steek rondjes uit het focacciabrood en bak ze goudbruin in de smout. Laat ze even uitlekken op keukenpapier. Maak quenelles van de paté en leg ze in de koelkast. Kook de boontjes gaar in zout water en laat ze even afkoelen. Pel de tomaten en snijd ze in blokjes. Snijd de olijven, sjalot en augurk in schijfjes. Kook de aardappel gaar in zout water en snijd ze ook in schijfjes. Schik de gesnipperde Romeinse salade en de rucola op het bord, en daarop de boontjes, olijven, tomaten, aardappel, sjalot en augurken. Giet er mosterddressing overheen en kruid met peper en zout. Bak à la minute de kwarteleitjes in wat olijfolie in de pan. Frituur de kopkroketjes goudbruin op 175°. Schik nu de kroketjes, de rillettebolletjes, de focaccia en de paté erbij en werk af met basilicumblaadjes.





VOOR- GERECHTEN

Consommé van Duroc d'Olives varkensvlees
met champignons, courgette en Italiaanse ham

Saffraanrisotto met sukade van varkensschenkel

Crispy buikspek met chutney, rozemarijn en worteltaart

CONSOMMÉ VAN DUROC D'OLIVES VARKENSVLEES MET CHAMPIGNONS, COURGETTE EN ITALIAANSE HAM

INGREDIËNTEN (4 pers.):

100 g Duroc d'Olives gehakt
100 g Duroc d'Olives gerookt spek
12 plakjes Duroc d'Olives Italiaanse ham
1 sjalot
1 teentje look
600 g Parijse champignons
2 el gedroogde wilde champignons
Duroc d'Olives olijfolie
1 liter vleesbouillon
1 liter groentebouillon
¼ courgette
2 pakjes enoki paddenstoelen

BEREIDING:

Versnipper de sjalot en snijd de Parijse champignons in stukjes. Bak ze goudbruin in olijfolie en voeg er de geplette look bij. Bak nu ook het spek en het gehakt 3 minuten mee. Blus het geheel met de vlees- en de groentebouillon en laat het 45 minuten rustig doorkoken. Leg een neteldoek in een zeef en giet de bouillon er voorzichtig door. Duw niet op de garnituren maar laat ze gewoon uitlekken. Zo blijft de bouillon helder. Houd de bouillon warm op het vuur. Snijd de courgette in brunoise en bak ze kort aan in olijfolie. Voeg er op het einde de enoki bij en bak ze nog 1 minuut mee. Schik de plakjes ham in een kom en strooi er de courgette en de enoki overheen. Giet de hete bouillon erbij.



SAFFRAANRISOTTO MET SUKADE VAN VARKENSSCHENKEL

INGREDIËNTEN (4 pers.):

2 Duroc d'Olives
varkensschenkels
1 liter rode wijn
1 ui
2 teentjes look
1 sjalot
200 g risottorijst
1 liter vleesbouillon
1 dl witte wijn
2 g saffraandraadjes
100 g koude roomboter
100 g gemalen
Parmezaanse kaas
Duroc d'Olives olijfolie
frisse jonge kruiden

BEREIDING:

Bak de varkensschenkels goudbruin in olijfolie. Haal ze uit de pan en stook er op een laag vuurtje de ui 5 minuten in, samen met de look. Schik het vlees er terug op en blus met de rode wijn. Zet het deksel erop en laat het geheel 2 uur pruttelen op een heel laag vuurtje. Schep om de 15 minuten de wijn over het vlees om het te bevochtigen. Haal na 2 uur het zachte vlees eruit, snijd het van het beentje en portioneer het in blokjes van 3 cm. Haal het merg uit de schenkel en roer het door de rode wijnsaus. Laat die nog even inkoken tot stroopdikte en leg de blokjes schenkel erin. Kruid af met peper en zout. Stook de gesnipperde sjalot in olijfolie. Als de sjalot glazig is, voeg je de risottorijst erbij. Bak ze even kort mee tot alle korrels mooi glanzen. Blus met de witte wijn en laat die volledig verdampen. Voeg nu de saffraan erbij en blus met 1/4de van de bouillon. Laat op een heel laag vuur de rijst alle bouillon opnemen en voeg dan opnieuw 1/4de van de bouillon erbij. Als na ongeveer 20 minuten de rijst alle bouillon opgenomen heeft, is ze mooi romig en gaar, met net nog wat beet op de kern van de korrel. Haal de rijst van het vuur en voeg nu de boter en de Parmezaanse kaas erbij, zonder te roeren. Leg een handdoek over de pot en laat de boter en de kaas 4 minuten rusten. Warm intussen de schenkelblokjes opnieuw op. Roer de kaas en de boter goed doorheen de risotto, kruid af met peper en zout en schep ze op een bord. Sla met de hand op de onderkant van het bord zodat de risotto zich mooi verspreidt in een dun laagje. Schik daarop de blokjes schenkel, druppel nog wat van de saus errond en werk af met wat frisse kruiden.



CRISPY BUIKSPEK MET CHUTNEY, ROZEMARIJN EN WORTELTAART

INGREDIËNTEN (4 pers.):

1,5 kg Duroc d'Olives buikspek
met zwoerd
2 el grofzout
Duroc d'Olives olijfolie
6 perziken in partjes
1 gesnipperde ui
2 teentjes look
1 snuifje chilipoeder
2 takjes rozemarijn
250 ml appelfiderazijn
300 g kristalsuiker
1 snuifje grofzout
1 vel bladerdeeg
4 grote wortelen (geel en oranje)
2 takje tijm
3 el honing
3 el chardonnay-azijn

BEREIDING:

Verwarm de oven op 160°. Snijd na elke centimeter in de zwoerdkant van het spek een sneetje. Wrijf het in met het grofzout. Giet er olijfolie overheen en kruid met peper van de molen. Schuif de braadslede met het spek, met de zwoerdkant naar onder, 1 uur in de oven. Verhoog de temperatuur naar 200°, draai het spek om en laat het in 1 uur krokant worden. Snijd de wortelen in schijfjes van een halve cm dik. Bak ze in wat olijfolie, boter en tijm. Als ze zacht zijn, smeer je de honing erover. Laat ze 2 minuten karamelliseren en blus ze dan met de azijn. Laat het vocht inkoken tot het mooi stroperig wordt. Kruid met peper en zout. Prik het bladerdeeg met een vork en schik er de wortelschijfjes op. Werk af met wat verse tijm en olijfolie. Zet ze opzij en schuif ze het laatste kwartier mee met het spek in de oven. Breng perziken, ui, geplette look, chili, rozemarijn, azijn, suiker en zout in een pan aan de kook. Verlaag het vuur en laat dit 30 minuten rustig pruttelen tot het dik en stroperig is geworden. Laat het daarna afkoelen. Haal het spek uit de oven en snijd het in repen van 3 cm dik. Kruid met wat fleur de sel. Snijd ook de worteltaart in repen van 3 cm. Werk af met enkele lepels van de perzikenchutney.





HOOFD- GERECHTEN

Blanquette van varkensspiering

Varkensoester met rollade van kastanje, spek en salie

Geglaceerde pluma met granaatappel,
appelsien, spruitjes en pastinaak

BLANQUETTE VAN VARKENSSPIERING

INGREDIËNTEN (4 pers.):

800 g *Duroc d'Olives* spieringgebraad

2 liter vleesbouillon

50 g boter

50 g bloem

2 dl room

250 g wilde champignons

400 g tuinbonen

24 mini kroketjes

Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Snijd de spiering in gelijke stukken en laat die 2 uur rustig garen in de vleesbouillon.

Haal ze uit het kookvocht en laat de bouillon tot de helft inkoken. Smelt de boter en voeg de bloem erbij. Laat de roux even pruttelen, zet het vuur af en voeg geleidelijk aan de bouillon erbij terwijl je goed roert. Doe ook de room erbij en breng opnieuw aan de kook. Blijf goed roeren, en zodra de saus kookt, zet je het vuur uit. Voeg het vlees bij de saus. Bak de champignons in wat olie en voeg ze bij de saus. Kruid af met peper, zout en nootmuskaat. Sauteer de tuinbonen kort in wat olijfolie en kruid ze met peper en zout.

Schep de blanquette uit de saus en strooi er wat van de tuinbonen over. Werk af met de kroketjes.



VARKENSOESTER MET ROLLADE VAN KASTANJE, SPEK EN SALIE

INGREDIËNTEN (4 pers.):

4 Duroc d'Olives varkensoesters
100 g boter
2 uien
2 teentjes look
200 g Duroc d'Olives gebakt
2 el marsala
8 gekonfijte, ontpitte dadels
200 g gekookte kastanjes
200 g paneermeel
1 bosje gesnipperde salie
1 ei
24 plakjes spek
5 el acaciahoning
5 el sherry
Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Verwarm de oven op 180°. Smelt de helft van de boter in een pan en bak de uien en de look aan. Voeg het gehakt erbij en kleur het mee. Blus met de marsala. Voeg de gehakte dadels, het ei, kastanjes, paneermeel en salie erbij. Leg de spekplakjes als dakpannen op een vel bakpapier en schik de vulling erop. Rol het geheel strak toe. Bak de rol 20 minuten in de oven. Meng de sherry met de honing. Haal de rol uit de oven en bestrijk de bovenkant van het spek hiermee. Bak de rol nog eens 20 minuten tot hij krokant is en het glazuur gekaramelliseerd. Smelt de rest van de boter in de pan, voeg wat olijfolie bij de bruisende boter en bak de varkensoesters 3 minuten langs elke kant. Haal het vlees van het vuur en laat het enkele minuten rusten. Snijd de rollade in schijven en schik ze op het bord. Leg de varkensoester erbij en overgiet ze met jus.



GEGLACEERDE PLUMA MET GRANAATAPPEL, APPELSIEN, SPRUITJES EN PASTINAAK

INGREDIËNTEN (4 pers.):

2 Duroc d'Olives pluma's
Duroc d'Olives olijfolie
200 g spruitjes
1 el kurkuma
100 g boter
2 el vleesbouillon
4 pastinaken
4 takjes verse citroentijm
2 el witte wijn
1 kaneelstokje
1 stukje steranijs
2 dl appelsiensap
200 g lichtbruine suiker
5 el granaatappelmelasse
90 g honing
4 sinaasappels

BEREIDING:

Verwarm de oven op 180°. Breng kaneel, steranijs, appelsiensap, suiker, melasse en honing aan de kook en blijf roeren tot de suiker is opgelost. Laat het verder inkoken tot stroopdikte. Bak de pluma's 1 minuutje langs elke kant in olijfolie. Schik ze op een ovenschaal en smeer ze in met het glazuur. Schil de appelsienen en schik de sneetjes erop. Bestrijk ze opnieuw met het glazuur. Schil de pastinaak en snijd ze in fijne reepjes. Leg ze op een ovenschaal en giet de wijn erover. Bestrijk ze met wat olijfolie en werk ze af met de citroentijm. Schuif de schaal 20 minuten in de oven en houd ze daarna warm onder aluminiumfolie. Zet de grillstand van de heteluchtoven op 180° en bak de pluma's in de oven: 8 tot 12 minuten, afhankelijk van de dikte. De grill zorgt ervoor dat het glazuur en de appelsien mooi karamelliseren, en de appelsien vermijdt dat het vlees uitdroogt. Halveer intussen de spruitjes, bak ze aan in de boter met wat olijfolie, en kruid met de kurkuma. Blus met de bouillon en laat dit opnieuw inkoken. Snijd de pluma doormidden, schik er wat spruitjes en pastinaak rond en werk het af met wat gekaramelliseerd glazuur.





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!



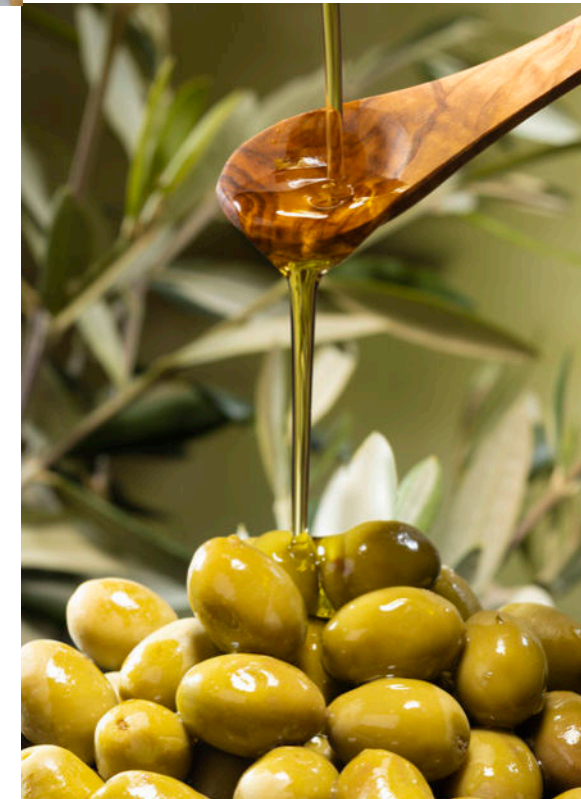
DIERENWELZIJN

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

Ik steun...

<https://ruudskookboek.nl>

Blind Elephant
Stg. **Experience**

U ook???

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