



Receptenboekje

HERFST - WINTER

1. Gehaktballetjes in waterzooi met peterseliepuree
2. Hutspot met buikspek
3. Gebakken hamburger met citroentijm, puree met gestoofde ajuin en gebraseerd witloof
4. Ribkotelet Provençale met aardappelwedges
5. Kersengbraad met kruidenkaas en gedroogde ham, gegrilde krieltjes met rozemarijn
6. Gegrilde pluma met gratin van schorseneren
7. Gehakt parmentier met prei en rucolasalade
8. Spieringkotelet met bordelaisesaus, sauté van witloof en knolselder, duchesseaardappelen
9. Varkenswangen garam massala en curry, verse frietjes
10. Gegrild spieringgebraad met stoemp van wortelen, appelcompote met sinaasappel
11. Gehaktbroodje met peterselie en spek, kersen en kroketten
12. Penne bolognese met mascarpone en gekookte ham
13. Osso buco op Luikse wijze met aardappelgratin

Gehaktballetjes in waterzooi met peterseliepuree

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

800 g Duroc d'Olives gehakt

1 ei

1 el paneermeel

1 el mosterd

3 uien

3 stengels prei

3 stengels selder

3 wortelen

4 dl room

4 dl kippenbouillon

pezo

1 dl Duroc d'Olives olijfolie

8 grote aardappelen

1 dl melk

100 g boter

1 bosje peterselie

BEREIDING:

Meng het gehakt met het ei, het paneermeel en de mosterd. Rol er balletjes van en bak ze goudbruin in olijfolie. Haal ze uit de pan en bak daarin de fijngesneden ui, prei, wortelen en selder. Blus met de room en laat 10 minuten rustig inkoken.

Voeg de kippenbouillon toe en kruid het af met peper en zout.

Schil de aardappelen en kook ze in gezouten water. Giet ze af en meng de melk, de gesmolten boter en de peterselie erdoorheen. Kruid af met peper en zout.

Leg de balletjes weer in de saus en laat ze nog 15 minuten meekoken tot ze vanbinnen gaar zijn.



Hutsepot met buikspek

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

8 sneden Duroc d'Olives buikspek

4 grote aardappelen

1 stengel prei

1 stengel selder

4 grote wortelen

4 ajuinen

1 groene of witte kool

4 el mosterd

1 liter varkensbouillon

2 dl Duroc d'Olives olijfolie

1 teentje look

pezo

1 pijpajuin

BEREIDING:

Snijd het spek in hapklare stukken en bak het aan in wat olijfolie. Voeg de uien en de look toe en laat even mooi kleuren.

Voeg de in gelijke grootte gesneden wortelen, selder, prei, aardappelen en kool toe. Kruid alles met peper en zout en roer goed om. Voeg de bouillon toe en laat 1 uur rustig pruttelen op een laag vuurtje zodat alle groenten mooi gaar zijn. Serveer met een schepje mosterd en bestrooi met wat gesnipperde pijpajuin.



Gebakken hamburger met citroentijm, puree met gestoofde ajuin en gebraiseerd witloof

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

800 g Duroc d'Olives gehakt

2 el gesnipperde citroentijm

pezo

1 ei

1 el paneermeel

1 el mosterd

1 el ketchup

8 grote aardappelen

4 grote ajuinen

2 dl Duroc d'Olives olijfolie

2 dl melk

8 stronken witloof

200 g boter

BEREIDING:

Meng het gehakt met de tijm, het ei, het paneermeel, de mosterd, de ketchup en kruid met peper en zout. Maak er 4 hamburgers van. Bak ze aan in olijfolie tot ze langs beide kanten mooi bruin zijn.

Bak ze op een zacht vuur verder tot ze gaar zijn. Stof de witloofstronken rondom mooi bruin in de helft van de boter.

Kruid met peper en zout en blus met een scheutje water. Schik er een velletje boterpapier op. Zet het deksel op de pan en laat het witloof rustig braiseren tot de kern zacht is. Voeg indien nodig halfweg nog een extra scheutje water toe.

Schil de uien, snijd ze in fijne ringen en laat ze langzaam bruin stoven in de resterende boter. Roer regelmatig om en blus indien nodig met enkele druppels water. Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Giet ze af, pureer ze en voeg de melk, olie en de gestoofde uien toe. Kruid af met peper en zout. Serveer samen met het witloof en de gebakken hamburgers.



Ribkotelet Provençale met aardappelwedges

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

4 Duroc d'Olives ribkoteletten

250 g Parijse champignons

2 uien

4 tomaten

1 courgette

1 venkel

2 wortelen

2 groene paprika's

100 g tomatenpassata

8 aardappelen

1 el paprikapoeder

1 bosje verse tijm

pezo

1 dl Duroc d'Olives olijfolie

1 el fleur de sel

4 el lookmayonaise

BEREIDING:

Verwarm de oven op 180°.

Bak de ribkoteletten mooi bruin in de pan en gaar ze nog 12 minuten verder in de oven.

Snijd de ui, tomaten, courgette, venkel, wortelen en paprika's in gelijke stukken.

Stoof de ui aan, voeg na 5 minuten de wortel en de venkel toe, nog eens 5 minuten later de courgette en de paprika's, en als laatste de tomaten en de passata. Laat het geheel nog 10 minuten rustig stoven.

Was de aardappelen en laat de schil eraan. Snijd ze in wedges en kruid ze met olijfolie, tijm en paprikapoeder.

Bestrooi ze met fleur de sel en bak ze 15 minuten in de oven.

Overgiet de koteletten met de Provençalse saus en serveer de wedges met lookmayonaise.



Hespengebraad met kruidenkaas en gedroogde ham, gegrilde krieltjes met rozemarijn

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

1 kg Duroc d'Olives hespengebraad

250 g kruidenkaas met look

8 sneetjes Duroc d'Olives gedroogde ham

1 dl Duroc d'Olives olijfolie

1 kg krielaardappelen

2 el gedroogde rozemarijn

pezo

BEREIDING:

Verwarm de oven op 160°. Bak het gebrad rondom in wat olijfolie.

Maak bovenaan het hespengebrad om de centimeter een insnijding. Smeer hierin de kruidenkaas en bedek met de gedroogde ham. Bak het vlees 45 minuten in de oven.

Halveer de krielaardappelen en kruid ze met peper, zout, rozemarijn en wat olijfolie. Bak de binnenkant van de patatjes mooi bruin op de grillpan. Kleur ook even de bolle zijde en zet ze samen met het gebrad nog 20 minuten in de oven.



Gegrilde pluma met gratin van schorseneren

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

800 g Duroc d'Olives pluma

20 zakervuutjes

50 g boter

50 g bloem

5 dl melk

1 citroen

1 kg voorgekookte schorseneren

100 g gemalen emmental

1 snuijfe nootmuskaat

pezo

1 snuijfe fleur de sel

2 dl Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Giet de schorseneren af en laat ze uitlekken tot al het vocht weg is. Smelt de boter, voeg dan al roerend de bloem toe en laat even drogen op het vuur. Blus met de melk en breng het geheel weer roerend aan de kook.

Kruid met de nootmuskaat, peper en zout. Voeg de schorseneren toe en druppel er wat citroensap bij. Roer goed en schik in een ovenschaal. Bestrooi het geheel met de kaas en gratineer onder de grill tot het een mooi goudbruin korstje heeft.

Grill de pluma heel kort bruin, zodat ze binnenin mooi rosé blijft. Snijd in sneetjes en strooi er wat fleur de sel over.



Gehakt parmentier met prei en rucolasalade

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

800 g Duroc d'Olives gehakt

4 uien

200 g tomatenblokjes

1 el gedroogde tijm

1 teentje look

1 el paneermeel

pezo

8 aardappelen

1 bundel prei

1 ei

100 g boter

1 el nootmuskaat

2 bosjes rucola

1 dl Duroc d'Olives olijfolie

100 g parmezaanschilders

BEREIDING:

Stoof de gesnipperde uien samen met het teentje look aan in de helft van de boter. Voeg het gehakt en de tijm toe en kleur het geheel mooi bruin. Voeg op het einde de tomatenblokjes toe. Kruid met peper en zout. Stoof de fijngesneden gewassen prei zachtjes aan.

Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Giet ze af en meng het ei, de resterende boter en de nootmuskaat erbij. Kruid met peper en zout.

Vul een ovenschaal met het gehakt, daarna de prei en daarover de smeùige puree.

Bestrooi met wat paneermeel en zet het geheel 10 minuten onder de grill.

Was de rucola en kruid ze met de olijfolie, peper en zout. Bestrooi de schotel met de parmezaanschilders.



Spieringkotelet met bordelaisesaus, sauté van witloof en knolselder, duchesseaardappelen

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

4 Duroc d'Olives spieringkoteletten

8 uien

5 dl rode wijn

5 dl ingekookte vleesbouillon

1 el gedroogde tijm

pezo

100 g boter

6 stronken witloof

1 el mayonaise

1 el graantjesmosterd

24 duchesseaardappelen

BEREIDING:

Verwarm de oven op 180°. Bak de spieringkoteletten mooi bruin in de boter. Draai ze om de 2 minuten om zodat ze gelijk garen. Haal ze uit de pan als ze vanbinnen nog rosé zijn en leg ze opzij. Bak in de pan de uien aan tot ze mooi bruin zijn. Voeg de tijm toe en blus met de rode wijn. Laat de rode wijn volledig inkoken zodat de alcohol verdampt is. Voeg de ingekookte vleesbouillon toe en breng opnieuw aan de kook. Kruid af met peper en zout en leg nu de koteletten terug in de pan. Bedek ze volledig met de saus en de uien en laat dit nog 10 minuten rustig pruttelen op een heel laag vuurtje. Snijd intussen het witloof en de knolselder in gelijke kleine stukjes en bak ze in de sauteerpan mooi krokant. Kruid met peper en zout. Bak de duchesseaardappelen in de oven tot ze goudbruin zijn en serveer met de koteletten en de groenten.



Varkenswangen garam massala en curry, verse frietjes

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

12 Duroc d'Olives varkenswangen

2 uien

1 wortel

1 stengel selder

1 el bloem

2 flesjes Westmalle dubbel

5 dl vleesbouillon

1 el garam massala

1 el currypoeder

pezo

8 grote frietaardappelen

2 dl Duroc d'Olives olijfolie

4 el currimayonaise

BEREIDING:

Kleur de wangen mooi bruin in olijfolie en haal ze uit de pan. Snijd de ui, de wortel en de selder in kleine blokjes en stoof ze in dezelfde olie aan. Bestrooi de wangen met bloem, bak ze even mee en blus ze met de Westmalle en de vleesbouillon.

Voeg de garam massala en de curry toe en laat het geheel 2 uur rustig pruttelen tot de wangen mooi zacht zijn.

Schil de aardappelen en snijd ze in frieten.

Pocheer ze 4 minuten op 140°. Bak de frieten af op 180° tot ze goudbruin zijn.

Serveer met de currimayonaise.



Gegrild spieringgebraad met stoemp van wortelen, appelcompote met sinaasappel

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

4 sneden Duroc d'Olives spieringgebraad van 3 cm dik

8 grote wortelen

4 grote aardappelen

1 bosje peterselie

2 dl Duroc d'Olives olijfolie

2 dl melk

1 snuifje nootmuskaat

pezo

8 stoofappels

1 sinaasappel

50 g boter

BEREIDING:

Verwarm de oven op 170°.

Gril de sneden spieringgebraad langs beide kanten goudbruin.

Leg ze op een ovenschaal en bak de sneden 15 minuten.

Haal het vlees uit de oven en laat het 15 minuten rusten onder aluminiumfolie.

Schil de aardappelen en wortelen en kook ze gaar in gezouten water. Prak ze tot een stevige stoemp en kruid af met de melk, olijfolie, nootmuskaat, peper en zout.

Snipper de peterselie fijn en meng de snippers erdoorheen.

Stoof op een zacht vuur de geschilde appels in de boter tot ze mooi gecompoteerd zijn. Rasp de zeste van de sinaasappel erover en pers het sap van de sinaasappel er ook erbij.

Serveer met het gesneden vlees en de stoemp.



Gehaktbroodje met peterselie en spek, kersen en kroketten

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

1 kg Duroc d'Olives gehakt

1 ei

1 el paneermeel

1 bosje peterselie

1 el mosterd

8 sneetjes Duroc d'Olives spek

1 kg opgelegde krieken

1 el maïzena

1 el suiker

pezo

1 bosje tuinkers

Duroc d'Olives Olijfolie

BEREIDING:

Meng het gehakt met het ei, het paneermeel, de mosterd en de fijngesneden peterselie. Vorm er een broodje van en schik hierop de sneetjes spek mooi naast elkaar. Druppel wat olijfolie op een ovenschaal en leg het broodje hierin. Overgiet met nog wat extra olijfolie.

Bak het broodje 35 minuten op 180°. Giet de krieken met sap in een pot met 1 el suiker. Meng 2 el kriekensap met 1 el maïzena en roer goed. Breng de krieken aan de kook en roer er de maïzena doorheen tot je een mooie binding hebt.

Houd warm op een laag vuurtje. Bak de kroketten in de friteuse op 180° goudbruin. Snijd het broodje in 4 sneden en serveer met wat tuinkers, de kriekensaus en de kroketten.



Penne bolognaise met mascarpone en gekookte ham

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

800 g Duroc d'Olives gehakt

10 sneden gekookte ham

500 g penne

2 uien

2 stengels selder

2 wortelen

1 el gedroogde tijm

1 el gedroogde oregano

1 el spaghettikruiden

3 dl rode wijn

3 dl witte wijn

500 g hele gepelde tomaten

pezo

250 g mascarpone

250 g gemalen emmental

2 dl Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Bak het gehakt los in olijfolie. Haal het uit de pan en bak hierin de fijngesneden ui, wortel en selder. Voeg de tijm, de oregano en de spaghettikruiden toe en blus het geheel met de wijn. Laat de wijn helemaal inkoken zodat alle alcohol kan verdampen. Voeg de gepelde tomaten toe en laat dit 30 minuten pruttelen op een laag vuurtje. Kruid met peper en zout en meng de mascarpone erdoorheen. Kook de penne gaar en overgiet met de saus. Snijd de ham in fijne reepjes en schik ze over de saus. Werk af met wat gemalen kaas, en gratineer eventueel in de oven.



Osso buco op Luikse wijze met aardappelgratin

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

4 sneden Duroc d'Olives varkensschenkel

4 uien

1 el tijm

1 blaadje laurier

1 el bloem

1 dl sherryazijn

6 dl bruin tafelbier

1 el bruine suiker

4 el Luikse stroop

1 el mosterd

2 teentje look

8 grote aardappelen

2 dl room

1 tl nootmuskaat

1 vleesbouillonblokje

pezo

100 g gemalen kaas

2 dl Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Verwarm de oven op 170° .
Bak de schenkels aan in olijfolie.
Kleur ze langs beide kanten mooi bruin.
Haal ze uit de braadpot en bak daarin de uien aan met 1 teentje geplette look.
Laat rustig kleuren en voeg de bloem toe.
Laat de bloem even meebakken en blus met sherryazijn en het tafelbier.
Voeg de tijm, laurier, bruine suiker, mosterd en stroop toe. Zet de braadpot met deksel 1 uur 30 in de oven.
Brengh de room aan de kook met het bouillonblokje en de nootmuskaat en het tweede teentje geplette look. Schil onder-tussen de aardappelen en snijd ze in fijne schijfjes. Laat ze even meekoken in de kokende room. Kruid ze met peper en zout en giet ze daarna in een ovenschaal.
Strooi de gemalen kaas erover en zet de braadpot nog eens 25 minuten in de oven.



ONS ASSORTIMENT CHARCUTERIE:



Gedroogde ham



Coppa



*Ovengebakken
beenham*



Gekookte ham



Porchetta



Salami



*Hamworst
met olijven*



Droge worstjes



Paté



Paté met olijven



*Smeerpaté
met olijven*



Rillettes



*Rillettes
met zwarte olijven*



Terrine van wangen



Kop met wangen



Smout



Kotelet



*Traag gegaard
buikspek*

Natuurlijke kwaliteit van Duroc d'Olives



**DUROC
D'OLIVES**

**EXTRA OLIJFOLIE
VAN EERSTE PERSING**

**HUILE D'OLIVE
VIERGE EXTRA**

PORTUGAL RENANCE PORTUGAL

Duroc d'Olives legt de lat hoog. Zo kan jij van het lekkerste varkensvlees genieten: mals en sappig, zoals het hoort.

Het geheim? Een superieur varkensras en hoogwaardige, natuurlijke voeding. Om je bereidingen nog meer smaak te geven, kan je nu ook kokerellen met olijfolie van Duroc d'Olives.

De 100 % pure extra Arbequina die onze voorkeur geniet, is olijfolie van eerste, koude persing. Dit is een product van eerste kwaliteit, zuiver en zacht van smaak.

Duroc d'Olives Olijfolie is enkel te koop bij je kwaliteitslager.



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. Via ons productproces dragen wij een gegarandeerde voedselveiligheid, een optimaal dierenwelzijn en het strikt naleven van de huidige milieunormen hoog in het vaandel.

DIERENWELZIJN

Duroc d'Olives is een kwaliteitslabel. Daarom hechten wij veel belang aan dierenwelzijn. Het principe is eenvoudig: wie vlees van topkwaliteit wil, moet in de eerste plaats zijn dieren goed verzorgen en behandelen. Daarom schenken we veel belang aan een goede huisvesting, gezonde voeding, rustige behandelingen, diervriendelijk transport en een behoedzaam slachtproces.

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 tot een minimum herleiden.

In de stallen voorzien we speelgoed of «verrijkingsmateriaal». Zo krijgen de varkens prikkels en afleiding, waardoor ze zich niet vervelen of elkaar irriteren.





www.durocdolives.eu



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

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

Compressed by

