



**I LOVE
DUROC
D'OLIVES
KOTELETJES**



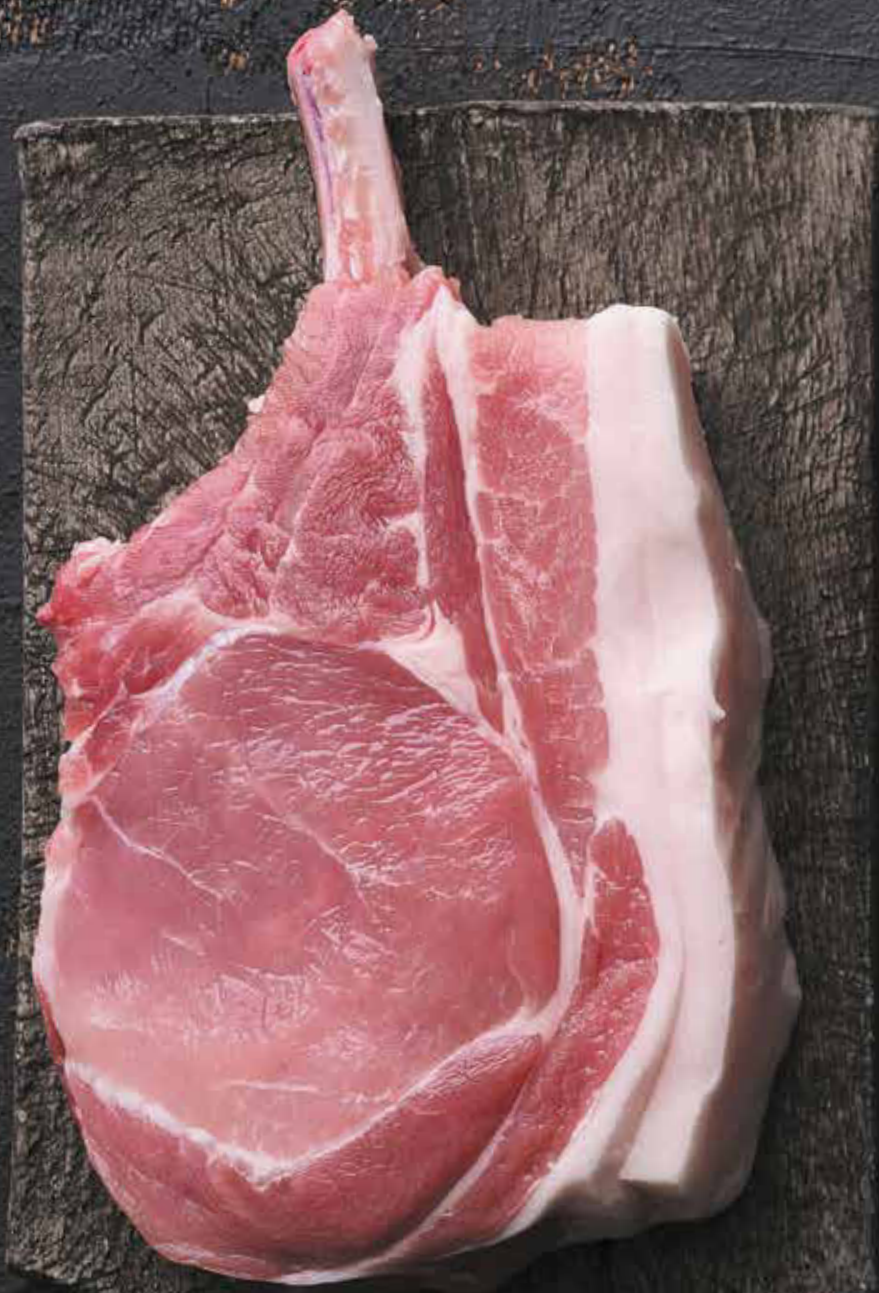
Retteketet, dit kan je allemaal doen met een Duroc d'Olives kotelet!

Of je nu een keukenpiet of -griet bent of niet, met dit boekje in de hand kan je jouw huisgenoten, vrienden, familie én jezelf verwennen en verrassen. Het zijn allemaal recepten met koteletjes van Duroc d'Olives, bedacht en uitgeprobeerd door onze eigen chef-kok. En ook jij kan ze bereiden. Blader er alvast maar eens door; je zal zien hoe snel het water je in de mond komt!

Het varkensvlees van Duroc d'Olives is bijzonder. Om te beginnen is het Duroc-varken een ras apart, dat extra veel intramusculair vet heeft. Dat maakt het vlees nog eens zo mals en zo sappig. Daarom zijn deze koteletjes zo overheerlijk. De proef? Gewoon bakken in boter of Duroc d'Olives olijfolie, met een snuifje zout en vers gemalen peper. Puur genot!

Zin in wat meer kokkerelplezier? Leef je dan uit met deze recepten. Volg ze nauwgezet en er kan niets misgaan. Of volg je fantasie en je inspiratie; we hebben er alle vertrouwen in dat het je ook lukt. Geniet van het koken, het serveren en het samen eten! Met Duroc d'Olives weet je dat je goed vlees in huis haalt.

Smakelijk!



Kotelet met gratin van bloemkool en spek, pommes parisiennes

Gebraseerde kotelet met Leffe, frietjes met sjalotmayonaise en tomatensalade

Spieringkotelet 'babi-pangang' met rijst en lente-uitjes

Kotelet in dragonsaus met mini-kroketjes en kropsla

Tagliata di maiale 'Duroc'

Gegrilde kotelet met een taartje van rigatoni en roquefort

Kotelet met risotto van pompoen, champignons en citroentijm

Kotelet met mosterdpuree, jonge spinazie en jagersaus

Kotelet met tijmjus en verschillende bereidingen van schorseneer

Kotelet op z'n Provençaals met gefrituurde polenta

Kotelet in kruidenkorst, aardappelwedges en sjalotmayonaise

Kotelet op Griekse wijze met tzatziki en pitabrood

Kotelet met gratin van bloemkool en spek, pommes parisiennes

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

4 Duroc d'Olives koteletten

1 bloemkool

8 plakjes Duroc d'Olives spek

50 g boter

50 g bloem

5 dl melk

100 g gemalen kaas

50 g gemalen kaas voor afwerking

8 grote aardappelen

2 dl Duroc d'Olives olijfolie

1 bosje waterkers

peper en zout

BEREIDING:

Snijd de bloemkool in roosjes en daarna de roosjes in schijfjes van 1 cm dik. Kook de schijfjes in 5 minuten beetgaar in zout water. Haal ze uit het water en laat ze uitlekken op keukenpapier. Verhit wat olie in de pan en bak de schijfjes bruin. Snijd de speksneetjes in stukjes en voeg ze bij de bloemkool. Bak ze 2 minuten mee. Zet de ovengrill aan. Smelt de boter in de pot en laat ze lichtjes kleuren. Zet het vuur af, voeg de bloem bij de boter en roer goed om. Zet het vuur weer aan en voeg geleidelijk de melk toe. Laat even opkoken en meng er de kaas door. Schik de bloemkoolschijfjes met spek naast elkaar en overgiet ze met de saus. Strooi er wat kaas over en gratineer 2 tot 4 minuten onder de grill. Verhit wat olie in de pan en bak de koteletten 3 minuten langs beide kanten. Laat het vlees 5 minuten rusten onder aluminiumfolie. Draai met de parisienelepel bolletjes van de aardappelen en kook ze in 8 tot 10 minuten gaar in zout water. Giet de bolletjes af en houd ze warm onder het deksel. Leg een kotelet op het bord, schep wat van de gratin erbij en schik er aardappelbolletjes rond. Serveer met waterkers.



Gebraiseerde kotelet met Lefe, frietjes met sjalotmayonaise en tomatensalade

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

4 Duroc d'Olives koteletten

2 grote uien

2 el bloem

100 g boter

5 dl Duroc d'Olives olijfolie

2 el mosterd

2 sneetjes peperkoek

2 blonde Lefes

5 dl varkensbouillon

tijm

laurier

peper en zout

8 grote aardappelen

200 g mayonaise

2 sjalotten

400 g tomatenmix

BEREIDING:

Verhit de helft van de boter in de pan. Bak de koteletten goudbruin en haal ze uit de pan. Snijd de uien grof en bak ze aan met de andere helft van de boter. Zodra ze mooi gekleurd zijn, strooi je de bloem over de uien. Laat ze even drogen om de bloemsmak eruit te krijgen en blus ze dan met de Lefe en de bouillon. Voeg tijm en laurier toe en leg de koteletten terug in de pan. Besmeer de peperkoek met de mosterd en leg de sneetjes in de pan. Zet het deksel erop en laat het vlees op een heel klein vuur een uurtje pruttelen tot de kotelet mals is. Snijd de aardappelen in frietjes en pocheer ze 4 minuten op 140°. Bak ze daarna af op 180° tot ze perfect goudbruin en krokant zijn. Snijd de mix van tomaten in grove stukken, kruid ze met olijfolie en flink wat peper en zout. Meng de mayonaise met de fijngesnipperde sjalotten en kruid ze af met peper van de molen. Serveer de kotelet, overgoten met de saus. Schep er wat van de frietjes bij met sjalotmayonaise en werk het af met de tomatensalade.



Spieringkotelet 'babi-pangang' met rijst en lente-uitjes

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

4 Duroc d'Olives spieringkoteletten

4 dl varkensbouillon

1 ui

1 teenje look

1 tl sambal

1 tl gemberpasta

1 tl tomatenpuree

4 el basterdsuiker

1 el ketjap

1 el citroensap

4 el chilisaus

3 el ketchup

1 el wittewijnazijn

1 el maïzena

400 g rijst

4 lente-uitjes

4 dl Duroc d'Olives olijfolie

peper en zout

BEREIDING:

Kook de spieringkoteletten gaar in de bouillon en laat ze uitlekken op keukenpapier. Verhit wat olijfolie en stoof hierin de gesnipperde ui met de look. Voeg er sambal, gemberpasta, tomatenpuree, suiker, ketjap, citroensap, chilisaus, ketchup, azijn en bouillon bij en laat het geheel even opkoken.

Meng de maïzena met 3 el water en roer tot een gladde massa. Voeg dit geleidelijk bij de kokende saus en blijf roeren tot ze mooi ingedikt is.

Kook de rijst gaar in zout water. Verhit wat olie in de pan en bak de koteletten krokant langs beide zijden. Snijd ze in fijne reepjes en overgiet ze met de saus. Serveer met de rijst en wat vers gesnipperde lente-ui.



Kotelet in dragonsaus met mini-kroketjes en kropsla

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

4 Duroc d'Olives koteletten

2 uien

2 dl witte wijn

2 dl varkensbouillon

2 dl room

2 bosjes dragon

peper en zout

32 mini-kroketjes

1 kropsla

5 dl Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Verhit wat olie in de pan. Stoof de uien tot ze mooi zacht zijn. Blus met de witte wijn en laat dit tot de helft inkoken zodat alle alcohol verdampt is. Voeg de bouillon erbij en laat die ook voor de helft inkoken. Voeg er dan de room bij en laat dit weer voor de helft inkoken. Kruid af met peper, zout en de gesnipperde dragon. Verwarm de friteuse op 180°. Snijd de salade in stukken, was ze in koud water, laat ze even uitlekken en kruid met olijfolie, peper en zout. Verhit wat olie in de pan, kruid de koteletten met peper en zout en bak ze 3 minuten langs beide kanten. Laat ze 5 minuten rusten onder aluminiumfolie. Bak intussen de kroketjes in de friteuse op 180°. Overgiet het vlees rijkelijk met de saus en serveer met de kroketjes en de salade.



Tagliata di maiale 'Duroc'

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

4 Duroc d'Olives koteletten

200 g Parmezaanse kaas in blok

100 g rucola

100 g mini-tomaatjes

2 dl balsamicosirop

100 g zwarte olijven

peper en zout

4 dl Duroc d'Olives olijfolie

1 el fleur de sel

BEREIDING:

Verwarm de grill. Kruid de koteletten met peper, zout en olijfolie. Gril ze 3 minuten langs beide kanten en laat ze 5 minuten rusten onder aluminiumfolie.

Snijd intussen de tomaten in stukjes, de olijven in rondjes, en was de rucola.

Snijd het vlees in fijne reepjes.

Garneer de reepjes met rucola, dan de tomaten, dan de olijven, en daarna de balsamicosirop.

Werk af met wat olijfolie en fleur de sel.

Rasp er tot slot Parmezaanse kaas overheen.



Gegrilde kotelet met een taartje van rigatoni en roquefort

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

4 Duroc d'Olives koteletten

400 g rigatoni

100 g tomatenpassata

1 sjalot

2 dl witte wijn

2 teentjes look

¼ bosje salie

200 g roquefort

4 dl Duroc d'Olives olijfolie

peper en zout

BEREIDING:

Verhit de grillpan en verwarm de oven in grillstand op 180°. Kruid de kotelet met olijfolie, peper en zout. Verhit wat olie in de pan en stoof hierin de geplette look en de sjalot. Blus met de witte wijn en laat die tot de helft inkoken zodat de alcohol kan verdampen. Voeg er de passata bij en laat dit 10 minuten rustig pruttelen.

Voeg er na 5 minuten de fijngesneden salie bij. Kook de rigatoni gaar in zout water, giet ze af, spoel ze even onder koud water. Laat de pasta op keukenpapier uitlekken. Schik de rigatoni over het bakpapier. Giet er de warme tomatensaus over tot alles bedekt is. Breek nu de roquefortkaas in stukjes over de tomatensaus. Werk af met nog wat olijfolie en kruid met peper en zout.

Gratineer het geheel in de oven tot de korst goudbruin is. Gril intussen de koteletten 3 minuten langs beide kanten. Laat het vlees nog 5 minuten rusten onder aluminiumfolie. Schik een kotelet op elk bord en serveer met de gegratineerde rigatoni.



Kotelet met risotto van pompoen, champignons en citroentijm

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

4 Duroc d'Olives koteletten

200 g risotto

2 sjalotten

2 dl witte wijn

1 liter varkensbouillon

1 butternutpompoen

250 g champignons

1 bosje citroentijm

4 dl Duroc d'Olives olijfolie

100 g boter

100 g gemalen Parmezaanse kaas

BEREIDING:

Bak de gehele pompoen 1 uur 30 in de op 150° voorverwarde oven. Snijd hem doormidden en haal het vruchtvlees eruit. Mix het pompoenvlees fijn in de blender met wat olijfolie en kruid met peper en zout.

Verhit wat olijfolie in de pan, snijd de champignons in stukjes en bak ze krokant bruin. Rits de blaadjes van de citroentijm en voeg ze bij de champignons.

Verhit wat olijfolie in de pan en stoof de sjalotjes.

Voeg er na 5 minuten de rijst bij en bak ze 2 minuten mee. Blus de rijst met de witte wijn en laat ze volledig inkoken. Voeg dan geleidelijk de bouillon erbij en laat dit telkens inkoken tot de rijst perfect al dente is.

Je hebt hiervoor misschien niet alle bouillon nodig.

Haal de pan van het vuur, voeg de boter en de Parmezaanse kaas erbij zonder te roeren. Plaats het deksel erop en laat de risotto 2 minuten rusten.

Verhit wat olie in de pan en kruid de koteletten met peper en zout. Bak ze 3 minuten langs beide kanten. Laat het vlees 5 minuten rusten onder aluminiumfolie. Voeg 3 el van de pompoenpuree bij de risotto en kruid met peper en zout. Roer alles om tot een smeùge risotto. Schep een grote lepel risotto op een bord, leg de gebakken champignons erop en serveer met de kotelet. Giet er nog wat verse olijfolie over en garneer met wat takjes citroentijm en geraspte Parmezaanse kaas.



Kotelet met mosterdpuree, jonge spinazie en jagersaus

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

4 Duroc d'Olives koteletten

8 grote aardappelen

1 dl melk

100 g boter

peper en zout

nootmuskaat

2 el mosterd

400 g jonge spinazie

100 g zilveruitjes

200 g champignons de Paris

50 g Duroc d'Olives spekblokjes

5 dl rode wijn

7 dl varkensbouillon

1 takje tijm

1 blaadje laurier

peper en zout

5 dl Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Verwarm de oven op 180°. Verhit wat olijfolie in de pan. Kruid de koteletten met peper en zout en bak ze 1 minuut krokant langs elke kant. Haal ze uit de pan en leg ze op een ovenplaat. Giet wat olijfolie over het vlees. Kook de aardappelen gaar in zout water, giet ze af en voeg er de boter, mosterd, peper, zout en nootmuskaat bij. Roer alles goed om.

Was de spinazie en voeg die bij de puree. Bak in de pan van de koteletten de zilveruitjes goudbruin met wat olijfolie. Haal de uitjes uit de pan en bak er de champignons en het spek in. Voeg er de gebakken uitjes bij en blus het geheel met de rode wijn. Laat dit helemaal inkoken. Voeg er dan de varkensbouillon bij, samen met de tijm en laurier. Laat dit inkoken tot sausdikte. Kruid af met peper en zout. Bak de koteletten nog 4 minuten in de oven. Haal het vlees uit de oven en serveer het met de puree. Giet er rijkelijk de jagersaus over. Werk eventueel af met nog wat verse blaadjes jonge spinazie.



Kotelet met tijmjus en verschillende bereidingen van schorseneer

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

4 Duroc d'Olives koteletten

1 kg schorseneren

2 dl melk

1 l varkensbouillon

200 g paneermeel

200 g bloem

200 g eiwit

2 bosjes tijm

4 dl Duroc d'Olives olijfolie

peper en zout

BEREIDING:

Verhit wat olie in de pan. Verwarm de oven en de friteuse op 180°. Kruid de koteletten met peper en zout en bak ze langs beide kanten goudbruin. Haal het vlees uit de pan en leg het op een ovenschaal. Schik de tijm ertussen.

Giet er wat olijfolie en 1 dl varkensbouillon over.

Breng de rest van de bouillon aan de kook en voeg de melk erbij. Kook hierin de geschilde schorseneren in 6 minuten beetgaar. Mix de helft van de schorseneren fijn in de blender. Voeg er wat bouillon bij voor een gladdere mix. Kruid af met peper en zout. Spoel de andere helft van de schorseneren onder koud water en snijd ze in stukjes van 2 cm. Paneer daarvan de helft door de bloem, het eiwit en dan het paneermeel. Bak het vlees 5 minuten en haal het uit de pan. Laat het 5 minuten rusten onder aluminiumfolie. Haal de braadjus met tijm uit de ovenschaal en roer er wat olijfolie doorheen. Warm de schorsenerenpuree opnieuw op. Verhit wat olie en bak de niet gepaneerde schorseneren aan tot ze bruin kleuren. Frituur intussen de gepaneerde schorseneren 2 tot 3 minuten goudbruin. Snijd het vlees in sneetjes.

Schep eerst wat schorsenerenpuree op het bord, leg er sneetjes kotelet op en werk af met de gebakken en gefrituurde schorseneren. Overgiet het geheel met de tijmjus.



Kotelet op z'n Provençaals met gefrituurde polenta

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

4 *Duroc d'Olives* koteletten

2 uien

2 tomaten

1 courgette

1 aubergine

1 wortel

½ selder

250 g *champignons de Paris*

200 g tomatenpassata

1 el gedroogde tijm

200 g polenta

2 dl *Duroc d'Olives* olijfolie

peper en zout

100 g Parmezaanse kaas

BEREIDING:

Bereid de dag voordien de polenta zoals aangegeven op de verpakking en roer er de Parmezaanse kaas, peper en zout bij. Zet de polenta in een platte schaal met boterpapier in de koelkast. Haal de polenta 's anderendaags uit de koelkast en smeer hem zo plat mogelijk in de schaal, tot een dikte waarvan je frieten kan snijden. Verhit wat olijfolie in de pan en bak de koteletten langs beide kanten bruin. Haal het vlees uit de pan en leg het even opzij. Giet nog wat olijfolie in de pan en bak hierin de gesnipperde ui, wortel en selder. Voeg daarna de aubergine-, courgette-, champignon- en tomatenblokjes erbij en laat ze nog 5 minuten meebakken. Blus met de passata en voeg er de tijm bij. Leg de koteletten er terug in en laat 30 tot 45 minuten rustig sudderen onder het deksel. Leg de polenta op een snijplank en snijd er frieten van. Frituur de polenta goudbruin en krokant zoals gewone frieten, op 180°, en bestrooi ze met zout. Serveer ze met de kotelet en de Provençaalse saus.



Kotelet in kruidenkorst, aardappelwedges en sjalotmayonaise

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

4 Duroc d'Olives koteletten

8 grote aardappelen

200 g mayonaise

2 sjalotten

grove peper van de molen

1 bosje dragon

1 bosje peterselie

1 bosje kervel

2 el mosterd

100 g paneermeel

100 g gesmolten boter

1 teentje look

peper en zout

2 el Provençaalse kruiden

5 dl Duroc d'Olives olijfolie

waterkers of tuinkers voor de afwerking

BEREIDING:

Verhit de oven op 180°. Mix de boter, kruiden, paneermeel en look fijn in de blender. Kruid met peper en zout en laat deze kruidenboter in een schaalje opstijven in de koelkast. Versnipper de sjalotjes en roer ze door de mayonaise. Kruid met extra grove peper van de molen. Snijd de aardappelen in wedges en kruid ze met veel olijfolie en de Provençaalse kruiden.

Zet ze 15 minuten in de oven tot ze zacht zijn aan de binnenkant en krokant aan de buitenkant.

Verhit wat olijfolie in de pan en bak de koteletten langs beide kanten bruin.

Leg het vlees op een ovenschaal en besmeer het bovenaan met kruidenboter. Bak de koteletten 8 tot 10 minuten in de oven. Haal het vlees uit de oven en laat het 5 minuten rusten zonder aluminiumfolie, zodat het korstje krokant blijft. Serveer de koteletten met de wedges en een grote schep van de sjalotmayonaise. Werk eventueel af met wat waterkers of tuinkers.



Kotelet op Griekse wijze met tzatziki en pitabrood

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

4 Duroc d'Olives koteletten

4 pitabroden

2 el gedroogde oregano

1 el platte peterselie

100 g fetablokjes

100 g tomatenblokjes

100 g rode uien

100 g olijven grof gebakt

4 dl Duroc d'Olives olijfolie

500 g Griekse yoghurt

1 teentje look

2 el gebakte dille

1 komkommer

peper en zout

gebakte peterselie voor de afwerking

BEREIDING:

Verhit de grill en de oven op 180°. Rasp de komkommer, meng er wat zout doorheen en laat de groente 15 minuten uitlekken in een vergiet. Voeg de komkommer bij de yoghurt, samen met de dille en de geplette look. Kruid met veel olijfolie, peper en zout. Verhit wat olijfolie in de pan en bak de koteletten langs beide kanten bruin. Haal het vlees uit de pan en leg het op een ovenschaal. Snijd de ui in blokjes en stooft ze in dezelfde pan aan. Neem de pan van het vuur en voeg de olijven, tomatenblokjes, fetakaas, peterselie en oregano erbij. Bedek de koteletten rijkelijk met deze mix en giet er nog wat olijfolie over. Bak het vlees 8 tot 10 minuten in de oven en laat het daarna 10 minuten rusten. Warm intussen de broodjes even op in de oven. Schep een kotelet op elk bord en serveer de tzatziki en de broodjes erbij. Garneer met wat gehakte 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. 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 hechten we veel belang aan een goede huisvesting, gezonde voeding, rustige behandelingen, diervriendelijk transport en een behoedzaam slachtproces.

ONZE STALLEN

Duroc d'Olives varkens groeien op 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. We hechten veel belang aan natuurlijk daglicht en maken, vaak meer dan wettelijk verplicht, gebruik van glas of doorzichtige dakplaten. Onze dieren beschikken voortdurend over vers voer en drinkwater. In de

stallen voorzien we speelgoed of “verrijkingsmateriaal”. Dit speelgoed kan heel simpel zijn: een lange metalen ketting, een bakje stro om in te woelen, een rubberen bal, een jutezak ... Zo krijgen de varkens prikkels en afleiding, waardoor ze zich niet vervelen of elkaar irriteren.

Jouw landbouwers,
Filip Van Laere
Bart Mouton



www.durocdolives.com

<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun...

Blind Elephant
Stg. **Experience**

U ook???

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