



Receptenboekje

20 min.



Een heerlijk menuutje in 20 minuutjes!

Hoe vaker je kokkerelt, hoe vlotter het verloopt en hoe meer je ervan geniet. Dat heb je vast al ervaren. Met een beproefd recept en kwaliteitsvolle, verse ingrediënten ben je perfect vertrokken. Wat je dan nog nodig hebt, is een beetje planning en organisatie. Zo kan je heuse wonderen verrichten, in geen tijd. Deze 12 originele recepten van onze eigen chef zullen jou dat helpen bewijzen. Het zijn stuk voor stuk eenvoudige bereidingen met het malse, smaakvolle varkensvlees van Duroc d'Olives als basis. Kies je favoriet en daag jezelf uit. Met de gepaste voorbereiding tover je in 20 minuten een gerecht tevoorschijn waarmee je jezelf en je tafelgasten zal verbazen. Succes, veel kookplezier, en smakelijk!



Gegrilde worst met aardappelgratin,
minted peas met spek

Gebakken varkensoester
met geglaceerde wortelen en broccolistoemp

Varkensbrochette, gevulde paprika met
Griekse pasta, feta en hummus

Tikka masala gehaktballen met rijst en asperges

Groentenpaella met traag gegaard
buikspek en saffraan

Schnitzel met pasta pesto en chili

Salade Niçoise met gegrilde pluma
en olijvenmayonaise, stokbrood

Pasta pomodoro van kerstomaat met gehakt,
basilicum, zoete ui en rucola

Family pizza '4 stagioni' met coppa

Gebakken kotelet met champignonsaus, marsala,
gebruneerde aardappelen en Romeinse sla

Penne carbonara met porchetta, chorizo,
witloof en spinaziesalade

Quiche van witloof, ham en 4 kazen

Gegrilde worst met aardappelgratin, minted peas met spek

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

4 Duroc d'Olives worsten
8 dunne plakjes Duroc d'Olives spek
600 g diepvrieserwten
1 ui
1 bosje munt
1 bosje pijpajuin
6 aardappelen
2 dl melk
2 dl room (40 %)
1 el gedroogde tijm
100 gram gruyère
peper
zout
nootmuskaat
Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Zet de oven op grillstand (180°) en verhit de grillpan. Breng gezouten water aan de kook. Schil de aardappelen en snijd ze met de mandoline of een mes in plakjes van 2 tot 3 mm. Kook de schijfjes 6 minuutjes, giet ze af en leg ze naast elkaar in een ovenschaal. Kruid de aardappelen met peper, zout en nootmuskaat. Giet er de melk en de room over, strooi er de kaas over en werk af met de gedroogde tijm. Schuif de schotel 10 minuten onderaan in de voorverwarmde oven. Giet de erwten in een vergiet en plaats ze in de spoelbak met warm water. Gril de worsten 2 minuten langs beide kanten en bak ze 8 minuten mee, onderaan in de oven. Snijd de ui en het spek in reepjes en stoof ze in wat olijfolie. Voeg de erwten erbij, laat ze even meestoven en werk af met wat gesnipperde munt. Kruid met peper en zout en strooi er wat gesnipperde pijpajuin overheen.



Gebakken varkensoester met geglaceerde wortelen en broccolistoemp

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

4 Duroc d'Olives varkensoesters
1 kg jonge wortelen, eventueel in
verschillende kleuren
4 teentjes look
100 g boter
20 g acaciahoning
5 cl chardonnay-azijn
4 grote aardappelen
1 broccoli
peper
zout
nootmuskaat
Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Breng 2 potten gezouten water aan de kook. Schil de aardappelen, snijd ze in kleine stukken en kook ze gaar in 1 van de potten. Voeg 5 minuten voor het einde ook de broccoli bij de kokende aardappelen. Giet de groenten af en stamp ze fijn. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Schil de jonge wortelen en kook ze 8 minuten in de tweede pot. Giet ze af en spoel ze onder koud water. Verhit wat olijfolie in een pan en bak de wortelen aan, samen met de look. Voeg de honing erbij en laat de wortelen in 1 minuut karamelliseren. Brus ze met azijn. Zet het deksel op de pan en laat ze rustig verder stoven tot het serveren. Smelt 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. Serveer de varkensoesters met de stoemp en de worteltjes.



Varkensbrochette, gevulde paprika met Griekse pasta, feta en hummus

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

4 Duroc d'Olives brochettes
2 puntpaprika's
300 g Griekse pasta
1 rode ui
1 bosje platte peterselie
100 g fetakaas
2 dl tomatenpassata
1 teentje look
1 dl room (40 %)
150 g hummus naar keuze
1 bosje bieslook
peper
zout
Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Verwarm de oven op 180°. Halveer de paprika's, haal de zaadjes eruit en schuif de paprikahelften 8 minuten in een ovenschaal in de oven. Breng een pot gezouten water aan de kook. Bak de brochettes 2 minuten langs elke kant in de verhitte grillpan. Plaats ze in de voorverwarmde oven en bak ze nog 8 tot 10 minuten. Kook intussen de pasta gaar, giet ze af en spoel ze met koud water. Stoof de gesnipperde ui met de look in wat olijfolie. Blus met de passata en meng er de pasta bij. Schep de bereiding in de paprika's, strooi er de feta en wat peterselie over en schuif het geheel nog 10 minuten in de oven tot de kaas mooi gekleurd is. Werk de hummus af met de gesnipperde bieslook en wat olijfolie.



Tikka masala gehaktballen met rijst en asperges

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

800 g Duroc d'Olives gehakt
1 ui
1 el currypoeder
1 el paprikapoeder
1 el tikka-masalakruiden (of garam masala of tandoori...)
1 l kokosmelk
2 dl tomatenpassata
300 g snelkookrijst
2 bosjes jonge groene asperges
2 el Griekse yoghurt
1 limoen
1 bosje verse koriander
peper
zout
Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Verhit wat olijfolie in de pan. Breng intussen wat gezouten water aan de kook. Snipper de ui en stoof ze rustig aan. Kruid het gehakt met peper en zout en maak er balletjes van. Kleur ze mee met de ui. Strooi er de curry, paprika en tikka-masalakruiden over. Laat de kruiden even meebakken en blus met de tomatenpassata en de kokosmelk. Plaats het deksel erop en laat dit 10 minuten gaar pruttelen. Kook de rijst gaar. Snijd de asperges in kleine stukjes en stoof ze in wat olijfolie, kruid ze met peper en zout en giet er de gekookte rijst over. Meng de yoghurt met het sap van de limoen en wat gehakte koriander.



Groentenpaella met traag gegaard buikspek en saffraan

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

*8 sneetjes traag gegaard
Duroc d'Olives buikspek
200 g paellarijst
1 g saffraanpoeder
1 l varkensbouillon
1 ui
1 courgette
1 aubergine
2 dl tomatenpassata
2 teentjes look
1 el Provençaalse kruiden
1 bosje basilicum
peper
zout
Duroc d'Olives olijfolie*

BEREIDING:

Verhit wat olijfolie in een pot. Stoof de rijst glazig, strooi het saffraanpoeder erop en blus met de bouillon. Laat de rijst 10 minuten op een rustig vuur pruttelen tot ze gaar is en de bouillon verdampt. Snijd de ui, courgette, aubergine en look in brunoise. Verhit wat olijfolie in een pan en stoof de brunoise 5 minuten. Kruid met peper, zout en Provençaalse kruiden. Voeg de passata erbij en laat dit nog 5 minuten onder deksel verder pruttelen. Werk af met wat verse basilicum. Bak tot slot het traag gegaard buikspek in de pan: 2 minuten langs elke kant. Werk af met peper en zout.



Schnitzel met pasta pesto en chili

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

4 Duroc d'Olives schnitzels
400 g pasta naar keuze
100 g boontjes
100 g pesto
2 dl room (40 %)
1 dl witte wijn
1 ui
1 bosje basilicum
1 chilipeper
100 g pijnboompitten
1 bakje kerstomaten
1 bosje rucolasla
peper
zout
Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Verhit de oven op 170°. Kleur de pijnboompitten 12 minuten terwijl je ze regelmatig omroert. Kook de boontjes 6 minuten in gezouten water. Schep ze uit het water en houd ze warm. Kook de pasta gaar in gezouten water. Stoof de gesnipperde ui samen met de chili in wat olijfolie, blus met de witte wijn en laat ze volledig inkoken. Voeg de room en de pesto erbij en laat dit nog 5 minuten rustig pruttelen. Giet de pasta af en voeg ze samen met de boontjes bij de saus. Halveer de tomaatjes en voeg ze bij de saus. Kruid af met peper en zout. Verhit wat olie in de pan en bak de schnitzels 3 minuten langs elke kant. Werk alles af met de rucola.



Salade Niçoise met gegrilde pluma en olijvenmayonaise, stokbrood

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

2 Duroc d'Olives pluma's
1 Romeinse sla
200 g boontjes
12 hardgekookte kwarteleieren
2 sjalotten
200 g tomaten kleurenmix
1 bosje rucola
1 bosje basilicum
2 grote aardappelen
100 g fetakaas
1 limoen
2 el mosterdressing
100 g mayonaise
100 g zwarte-olijventapenade
1 stokbrood
1 teentje look
peper
zout
Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Verhit de grill. Breng gezouten water aan de kook. Kruid de pluma's met peper, zout en olijfolie. Gril ze kort langs beide kanten zodat ze nog mooi rosé zijn vanbinnen. Laat het vlees 5 minuten rusten onder aluminiumfolie. Snijd de aardappelen in kleine blokjes en kook ze 6 minuten samen met de boontjes. Giet ze af en spoel ze onder koud water. Wrijf de sneetjes stokbrood in met de geplette look en olijfolie en toast ze in de broodrooster. Was en snijd de sla, leg ze in een schaal en voeg er de boontjes, eieren, gesnipperde sjalotten, stukjes tomaten, rucola, basilicum, aardappelen en fetakaas bij. Kruid het geheel met de dressing en pers er het sap van 1 limoen overheen. Meng de tapenade met de mayonaise. Kruid af met peper en zout.



Pasta pomodoro van kerstomaat met gehakt, basilicum, zoete ui en rucola

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

400 g Duroc d'Olives gehakt
400 g spaghetti
2 zoete uien
1 kg kerstomaten
1 bosje basilicum
1 bosje rucola
200 g mini mozzarella
1 el gedroogde uitjes
1 el balsamicoazijn
gemalen Parmezaanse kaas
peper
zout
Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Breng gezouten water aan de kook en kook de spaghetti gaar. Verhit wat olie in een braadpan. Stoof de gesnipperde uien goudbruin. Voeg het gehakt erbij en bak het mee terwijl je het los roert. Voeg de kerstomaten erbij en laat ze op een middelhoog vuur zonder deksel 10 minuten pruttelen. Kruid met peper en zout en voeg er net voor het serveren vers gehakte basilicum bij. Leg de rucola in een schaal en schik er de mozzarella bij. Giet er de balsamico en wat olijfolie over. Kruid met peper en zout en werk af met de uitjes en de kaas.

Tip

Je kan de pasta ook vervangen door courgetti, spaghetti van courgette, die je makkelijk zelf kan maken met een spiraalsnijder. Die kook je niet, maar stoof je in een grote pan met deksel rustig aan in wat olijfolie tot ze beetbaar is. Afkruiden met peper, zout en wat gedroogde tijm voor extra smaak.



Family pizza '4 stagioni' met coppa

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

200 g Duroc d'Olives coppa
1 grote, rechthoekige pizzabodem
100 g passata met look en basilicum
1 bokaal gekookte of gegrilde artisjok-
harten
200 g champignons
1 paprika
enkele zwarte olijven
oregano
100 g mini mozzarellabolletjes
pikante olie
Duroc d'Olives olijfolie
peper
zout

BEREIDING:

Verhit de heteluchtoven bovenaan en onderaan. Bestrooi het deeg met wat bloem tegen het plakken. Leg het boterpapier van het deeg op een bakplaat, en daarop het deeg. Smeer het in met de passata. Beleg het rijkelijk met de coppa, artisjok, champignons en de paprika in sneetjes. Werk het beleg af met wat olijven, de mozzarella en de oregano. Kruid met peper en zout. Giet er wat olijfolie overheen en bak de pizza 8 tot 10 minuten. Haal na 4 minuten het boterpapier van onder de pizza zodat de bodem ook krokant kan worden. Zet de grill aan en laat de kaas nog 2 minuten korsten. Serveer met wat pikante olie.



Gebakken kotelet met champignonsaus, marsala, gebruneerde aardappelen en Romeinse sla

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

4 Duroc d'Olives koteletten
2 uien
250 g champignons
4 dl marsala
2 dl room
1 dl varkensvleesbouillon
1 bosje peterselie
1 kg krielaardappelen
1 Romeinse sla
2 el caesar salad dressing
paprikapoeder
peper
zout
Duroc d'Olives olijfolie
fleur de sel
Provençaalse kruiden

BEREIDING:

Verhit de oven op 180°. Halveer de krielaardappelen, kruid ze met peper, zout, paprikapoeder, Provençaalse kruiden en veel olijfolie. Schik ze naast elkaar op een ovenschaal en bak ze 15 tot 20 minuten tot ze goudbruin, krokant en gaar zijn. Verhit de friteuse op 150°. Bak de koteletten rustig langs beide zijden goudbruin in de pan en laat ze daarna even rusten onder aluminiumfolie. Stoof de gesnipperde uien in wat olie, voeg de champignons erbij en laat ze bruin bakken. Blus met de marsala en laat het volledig inkoken. Voeg de bouillon en de room erbij en laat het geheel nog even rustig pruttelen tot de saus wat ingekookt is. Kruid met peper en zout. Frituur de peterselie en laat ze uitlekken op keukenpapier. Was en snijd de sla en werk ze af met de dressing, peper en fleur de sel.



Penne carbonara met porchetta, chorizo, witloof en spinaziesalade

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

200 g Duroc d'Olives porchetta
200 g chorizo
400 g penne
1 dl room (40 %)
3 eierdooiers
50 g gemalen Parmezaanse kaas
2 teentjes look
1 bosje dille
2 stronken witloof
2 stronken roodlof
100 g jonge spinazie
1 venkel
1 mandarijntje
peper
zout
Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Breng gezouten water aan de kook en kook de pasta gaar. Meng de dooiers met de Parmezaanse kaas en zet dit opzij. Snijd de chorizo en de porchetta in kleine stukjes en bak ze in wat olijfolie, samen met de geplette look. Blus met de room en laat dit even inkoken. Meng intussen de gesneden witloof, roodlof, spinazie en gesnipperde venkel bij elkaar en werk af met partjes mandarijn, peper, zout en olijfolie. Giet de pasta af, laat ze 2 minuten afkoelen en giet er dan de ei- en kaasmengeling door. Roer dit meteen goed om en giet er dan de room met chorizo en porchetta bij. Kruid met peper, zout en olijfolie. Werk af met gehakte dille.



Quiche van witloof, ham en 4 kazen

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

8 dikke plakken Duroc d'Olives ham
1 bladerdeeg
4 eieren
2 dl room (40 %)
30 g gemalen gruyère
30 g gemalen emmental
30 g gorgonzola
30 g gemalen mozzarella
2 uien
4 stronken witloof
peper
zout
nootmuskaat
1 bosje waterkers
Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Verwarm de oven op 190°. Rol het bladerdeeg open op het boterpapier in een diepe ovenplaat. Prik in het midden van het deeg met een vork, maar niet aan de randen. Bak het bladerdeeg 5 minuten. Verhit wat olie in een pan, snijd het witloof in slierten en stoof ze goudbruin. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Snijd de ham in blokjes. Door het inprikken van het deeg is de binnenkant niet gerezen en de rand mooi omhoog gekomen. Meng nu de eieren, room en kazen samen. Kruid met peper en zout. Schik het witloof en de ham op het midden van het deeg en giet er de ei-, room- en kaasmengeling over. Zorg dat de vulling niet dikker is dan 2 cm. Snijd de ui in ringen en leg ze erbovenop. Bak de quiche 10 minuten tot de eieren gestold zijn. Serveer met wat frisse waterkers.





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.

MILIEU

- We zuiveren ons bedrijfsafvalwater door een percolatierietveld, en lozen het pas daarna.
- Voor de verwarming van onze bedrijfsgebouwen maken we gebruik van groene energie (biomassa). Het hout dat we hiervoor gebruiken, is CO2-neutraal.
- Alle mest afkomstig van onze varkensstallen gebruiken we op een correcte manier voor de bemesting van onze eigen akkerlanden waarop we granen en maïs voor het varkensvoer verbouwen.
- Ook aan de inkleding van ons bedrijf in de omgeving besteden we veel aandacht: we hebben al onze akkerlanden afgeboord met bloemperken en er notelaars geplant. Zo verhogen we de biodiversiteit en de vergroening van ons bedrijf.

VLEES VOOR DE LOKALE SLAGER

- Duroc d'Olives kiest ervoor met ambachtelijke slagers te werken in plaats van warenhuizen. We vinden dat jouw lokale slager de best geplaatste vakman is om je een lekker, kwaliteitsvol en smakelijk stukje Duroc d'Olives aan te bieden.
- Alle Duroc d'Olives varkens zijn traceerbaar via de Duroc d'Olives brandstempel op het vlees.





www.durocdolives.com



<https://ruudskookboek.nl>

Ik steun..



..U ook???

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

Compressed by

