



# Receptenboekje

LENTE - ZOMER

## Duroc d'Olives varkensvlees

Duroc d'Olives varkensvlees dankt zijn unieke smaak en malsheid aan de combinatie van het 'Duroc' varkensras en het speciale dieet dat de varkens dagelijks voorgeschoteld krijgen. Duroc varkens zijn rood- tot bruinachtig van kleur en hebben hangende oren. Wereldwijd wordt het Duroc ras geroemd omwille van de malsheid van het vlees. Het vlees vertoont een lichte 'marmering'. Het varkensvoer bevat enkel pure grondstoffen zoals tarwe, gerst, mais en soja waaraan olijfolie als vetbron

wordt toegevoegd. Het gebruik van olijfolie zorgt niet alleen voor de specifieke smaak van het Duroc d'Olives varkensvlees, het verhoogt ook het gehalte aan gezonde onverzadigde vetzuren in het vlees. Het gebruik van olijfolie in het dagelijkse rantsoen van de Duroc d'Olives varkens heeft zo rechtstreeks invloed op de gezondheid van de consument en een positief effect op hart- en bloedvaten. Duroc d'Olives op uw bord, dat is puur en gezond genieten van een lekker, mals stukje varkensvlees van bij ons.



# Notentoast met salami, blauwschimmelkaas en olijf

## INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

12 sneetjes Duroc d'Olives salami  
1 brood met noten en rozijnen  
200 gram blauwschimmelkaas  
12 groene koningsolijven  
Duroc d'Olives extra olijfolie

## BEREIDING:

Snijd dunne sneetjes van het brood met noten en rozijnen. Toast ze mooi krokant. Beleg ze met de sneetjes salami. Smeer hierop een theelepeltje blauwschimmelkaas en werk af met de groene olijf en een scheut extra olijfolie. Ideaal als hapje bij de BBQ.



# Gegrilde foccacia met hamworst en olijven

## INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

*1 focciabrood*  
*8 sneden Duroc d'Olives hamworst met olijven*  
*1 tomaat*  
*1 teentje look*  
*1 snufje fleur de sel*  
*Duroc d'Olives extra olijfolie*

## BEREIDING:

Snijdt het focciabrood in repen en smeer ze in met de olijfolie.  
Bak of gril ze goudbruin krokant.  
Smeer ze daarna in met de gehalveerde tomaat en de look. Rol de hamworst met olijven op en schik ze op de foccacia.  
Bestrooi het geheel met wat fleur de sel en een scheutje olijfolie.  
Ideaal als hapje bij de BBQ.



# Gedroogde ham, witte asperges en mozzarella

## INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

*12 sneetjes Duroc d'Olives gedroogde ham*  
*8 witte Mechelse asperges*  
*4 mozzarellakaasjes*  
*100 gram rode mosterdsalade*  
*4 eetlepels balsamicoazijn*  
*4 eetlepels Duroc d'Olives extra olijfolie*  
*1 snufje fleur de sel*

## BEREIDING:

Schil de asperges en kook ze beetgaar. Schik ze op een bord en leg er de mozzarella bovenop samen met de gedroogde ham. Werk af met jonge scheutjes rode mosterdsalade. Overgiet het geheel met de balsamico-vinaigrette. Kruid met peper en fleur de sel.



# Gekarameliseerd witlof met gekookte achterham en brie

## INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

*2 dikke sneden Duroc d'Olives gekookte ham*  
*4 stronken witlof*  
*125 gram brie*  
*1 bosje lente-ui*  
*100 gram verse broodkorstjes*

## BEREIDING:

Snijd het witlof fijn en laat het langzaam bakken in een pan op een laag vuur tot het mooi gekarameliseerd is.

Spread het witlof op een ovenschaal.

Schik de sneden brie erover en laat even smelten onder de grill.

Snijd intussen de lente-ui fijn en de ham in blokjes.

Bak de broodkorstjes kort goudbruin.

Haal de schaal uit de oven en bestrooi het geheel met de lente-ui, de ham en de korstjes.



# Gegrilde kotelet met caponata en basilicum

## INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

*4 Duroc d'Olivens koteletten  
2 aubergines  
2 uien  
3 teentjes look  
1 bosje basilicum  
1 courgette  
2 stengels groene selder  
800 gram tomaten  
100 gram zwarte olijven  
50 gram geroosterde pijnboompitten  
50 gram kappertjes  
1 eetlepel rodewijnazijn  
50 gram broodkorstjes*

## BEREIDING:

Snijd de aubergines en de courgette in stukken. Strooi er wat zout over en laat ze 15 minuutjes in een vergiet uitlekken.

Bak de groenten in olijfolie mooi goudbruin. Neem ze uit de pan en bak in dezelfde pan de geplette look, uien, selder en steeltjes van de basilicum.

Voeg de ontpitte en in stukken gesneden tomaten toe. Laat ze 5 minuten meebakken. Doe de aubergine en de courgette er nu weer bij, samen met de olijven, de helft van de pijnboompitten en de kappertjes.

Kruid alles af met peper, zout en wat rodewijnazijn. Voeg eventueel wat broodkorstjes toe. Werk af met gesnipperde basilicum en de rest van de pijnboompitten.

Gril de kotelet langs beide zijden en serveer samen met de caponata.

Die kan je zowel koud als warm opdienen.



# Gegrilde porchettaburger met yoghurtdressing

## INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

*12 sneetjes Duroc d'Olives porchetta*  
*4 hamburgerbroodjes naar keuze*  
*250 gram Griekse yoghurt*  
*50 gram ketchup*  
*1 augurk*  
*100 gram tuinkers*  
*50 gram gefrituurde uitjes*  
*4 sneetjes tomaat*

## BEREIDING:

Snijd de broodjes doormidden en gril ze kort aan de binnenzijde. Gril ook de sneetjes porchetta kort op de BBQ. Beleg de onderkant met de gegrilde porchetta. Meng de yoghurt met de ketchup en de gesnipperde augurk. Smeer de dressing over de porchetta. Leg de tomaat erop, de uitjes en de tuinkers. Leg de bovenkant van het broodje erop. Lekker met fijne frietjes.





# Gelakt buikspek met zomerse salade

## INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

4 sneden Duroc d'Olives traag gegaard  
buikspek  
1 eetlepel balsamicoazijn  
3 eetlepels Duroc d'Olives extra olijfolie  
3 eetlepels sojasaus  
1 bosje koriander  
100 gram geraspte wortelen  
enkele lente-uitjes  
½ Romeinse salade  
100 gram sojascheuten  
100 gram acaciaboning  
50 gram curryketchup  
1 eetlepel Chinees vijfkruidenpoeder

## BEREIDING:

Maak een laksaus met de honing, 2 eetlepels sojasaus, de ketchup en het vijfkruidenpoeder. Meng voor de salade de Romeinse salade, sojascheuten, wortelen, lente-ui, koriander, de resterende sojasaus, azijn en olijfolie door elkaar en kruid met peper en zout.  
Gril het spek langs beide zijden.  
Smeer het spek in met de laksaus en serveer met de salade.



# ONS ASSORTIMENT CHARCUTERIE:



*Gedroogde ham*



*Coppa*



*Ovengebakken  
beenham*



*Gekookte ham*



*Porchetta*



*Salami*



*Hamworst  
met olijven*



*Droog worstje*



*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 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 kwaliteitsslager.





*Boodschappenlijstje:*

---





[www.durocdolives.eu](http://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

