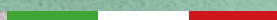




Receptenboekje

ITALIË SPECIAL



*Lasagne bianco met gehakt,
spinazie en peterselie*

*Gehaktballetjes margherita,
rijstpasta met aubergine*

Tagliatelle met varkensragout

Spaghetti carbonara met buikspek en salie

*Ovengegrild buikspek, orecchiette met pesto van
tomaat en basilicum*

*Focacciaburger met olijvenmayonaise, rucola,
Parmezaan en tomaat*

*Spieringgebraad met gorgonzolasaus,
marsala en sjalot*

Varkensbrochette met spek en Italiaanse salade

*Penne met champignons,
"Orloff" filetgebraad met olijven*

*Cordon bleu met gekookte ham, Parmezaanse kaas
en ricotta, gegrilde aubergine*

Ossobuco van schouder, polenta

Macaroni met schnitzels a la Milanese

Lasagne bianco met gehakt, spinazie en peterselie

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

500 g gedroogde lasagnevellen

600 g jonge spinazie

1 bosje peterselie

2 versnipperde uien

600 g Duroc d'Olives varkensgehakt

1 teentje look

1 dl Duroc d'Olives olijfolie

200 g bloem

200 g boter

2 l volle melk

pezo

400 g geraspte Emmental

1 el nootmuskaat

BEREIDING:

Stoof de geplette look en de uien aan in de olijfolie. Voeg als de uien mooi bruin zijn het gehakt erbij en bak het rul (rul bakken = los roerend bakken).

Voeg daarna de spinazie toe en kruid met de nootmuskaat en wat peper en zout. Smelt de boter, zet het vuur af en voeg de bloem toe. Zet de pan terug op het vuur, laat het mengsel even drogen en blus met de melk. Laat het geheel al roerend rustig opkoken.

Neem van het vuur en roer er de geraspte kaas langzaam onder.

Voeg de gehaktmengeling toe, samen met de gehakte peterselie.

Vul de ovenschaal afwisselend met een laag lasagnevellen en een laag van de saus.

Werk bovenaan af met wat kaas en bak 35 minuten in de oven op 175°C.



Gehaktballetjes margherita, rijstpasta met aubergine

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

500 g rijstpasta

2 sjalotten

1 aubergine

1 teentje look

5 dl vleesbouillon

5 dl tomatenpassata

1 bosje basilicum

250 g mozzarella

2 dl Duroc d'Olives olijfolie

1 kg Duroc d'Olives varkensgehakt

1 ei

1 el Italiaanse kruidenmix

pezo

BEREIDING:

Snipper 1 van de sjalotten fijn en stoof ze aan in wat olie. Voeg de in blokjes gesneden aubergine en de look toe.

Stoof de aubergine goudbruin en voeg dan de rijstpasta toe. Blus onmiddellijk met de bouillon en laat rustig op een laag vuurtje al dente koken tot alle bouillon is opgenomen. Zo hoeft de rijstpasta niet af te gieten.

Meng het gehakt met het ei, de Italiaanse kruiden en kruid met peper en zout.

Draai er balletjes van.

Snipper de 2de sjalot fijn en stoof ze aan in wat olie. Bak de balletjes mee goudbruin en blus met de tomatenpassata. Laat 30 minuten op een laag vuur onder deksel sudderen tot de balletjes gaar zijn.

Leg sneetjes mozzarella op de balletjes en plaats onder de grill om te gratineren.

Werk af met de basilicum en serveer samen met de pasta.



Tagliatelle met varkensragout

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

500 g tagliatelle

300 g wortelen in blokjes

300 g uien in blokjes

300 g selder in blokjes

600 g Duroc d'Olives varkensgehakt

3 dl Duroc d'Olives olijfolie

1 el tijm

1 el oregano

7,5 dl rode wijn

5 dl gepelde tomatenblokjes

pezo

4 el Parmezaanse kaas

BEREIDING:

Stoof de wortel, ui en selder heel langzaam bruin in wat olijfolie.

Voeg het gehakt toe en laat al het vocht uitbakken tot het begint te kleuren.

Voeg de tijm en oregano toe en blus alle aanbaksels los met de rode wijn.

Laat de wijn al roerend volledig inkoken op een laag vuur. Voeg dan de tomaten toe en laat 45 minuten onder deksel op een heel laag vuur pruttelen.

Roer regelmatig om.

Kook de tagliatelle beetgaar.

Overgiet rijkelijk met de ragout.

Werk af met wat Parmezaanse kaas.



Spaghetti carbonara met buikspek en salie

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

500 g spaghetti

1 bosje salie

4 eieren

200 g Duroc d'Olives buikspek

200 g geraspte Parmezaanse kaas

50 g boter

pezo

BEREIDING:

Kook de pasta beetgaar maar giet ze niet af. Meng intussen in een kommetje de eieren met de Parmezaanse kaas en roer goed los. Bak de blokjes buikspek en de gesnipperde salie mooi bruin in de boter. Schep met een tang de pasta vanuit het water rechtstreeks in de pan met het spek. Neem de pan van het vuur, voeg de eieren met kaas toe en roer alles mooi om. Zet even terug op het vuur om de saus mooi te laten binden en schep op de borden. Werk af met een goede draai van de pepermolen en wat geraspte Parmezaanse kaas.



Ovengegrild buikspek, orecchiette met pesto van tomaat en basilicum



INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

600 g Duroc d'Olives buikspek

1 el Italiaanse kruidenmix

500 g orecchiette

100 g geraspte pecorinokaas

150 g basilicumpesto

150 g tomatenpesto

2 el verse basilicum

1 el zongedroogde tomaten

1 dl Duroc d'Olives olijfolie

pezo

BEREIDING:

Maak over de hele lengte van het buikspek om de 0,5 cm een insnede. Plaats het vlees in een schaal met de olijfolie in de oven op 180°C en bak het 1 uur onder aluminiumfolie. Haal na het bakken de folie eraf, lepel de olie er nog eens over zodat het spek mooi sappig blijft en zet 5 minuten de grill van de oven aan zodat de bovenkant mooi krokant wordt. Blijf bij de oven zodat het spek zeker niet verbrandt!

Kook terwijl het spek in de oven zit de orecchiette beetgaar. Giet ze af en voeg de 2 pesto's toe. Roer goed om en kruid met peper en zout.

Serveer samen met het spek en werk de pasta af met wat verse basilicum en de zongedroogde tomaten.

Focacciaburger met olijvenmayonaise, rucola, Parmezaan en tomaat

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

1 focacciabrood

2 dl Duroc d'Olives olijfolie

600 g Duroc d'Olives varkensgehakt

1 ei

1 el Parmezaanse kaas

4 el mayonaise

2 el groene olijventapenade

1 bosje rucola

2 tomaten

pezo

BEREIDING:

Snijd het focacciabrood in 4 stukken. Snijd ze doormidden en bak de binnenkanten mooi goudbruin in wat olijfolie. Meng het gehakt met de Parmezaan en het ei, kruid met peper en zout en vorm er hamburgers van ter grootte van het focacciabrood.

Bak ze mooi bruin op de BBQ of in de grillpan.

Meng de tapenade bij de mayonaise.

Snijd de tomaten in schijfjes.

Beleg nu de onderkant van het broodje met wat tapenademayonaise, daarop

1 schijfje tomaat en wat rucola, dan de burger, nog wat mayonaise en opnieuw

1 schijfje tomaat en wat rucola. Leg er de bovenkant van het focacciabrood op.



Spieringgebraad met gorgonzolasaus, marsala en sjalot

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

800 g spieringgebraad

4 dl Duroc d'Olives olijfolie

600 g krielaardappelen

1 el gedroogde tijm

8 sjalotten (niet versnijden)

1 dl marsala

5 dl volle room

300 g gorgonzola cremoso

pezo

BEREIDING:

Giet de helft van de olijfolie in een braadpan met deksel. Bak hierin het spieringgebraad rondom mooi bruin.

Haal het vlees uit de pan en bak ook de volledige sjalotten mooi bruin.

Blus met de marsala en leg het vlees terug in de pan tussen de sjalotten. Plaats het deksel erop en laat het geheel een uur op een heel laag vuurtje rustig sudderen.

Bak intussen de sneetjes krielaardappel in de oven met de andere helft van de olijfolie, peper, zout en de tijm: 25 minuten op 170°C.

Controleer of het vlees mooi mals is, en haal het met de slalotten uit de pan.

Giet de room in de pan en laat opkoken.

Voeg wanneer de romige saus kookt de gorgonzola toe en roer goed om.

Kruid af met peper en zout.

Snijd het vlees in sneetjes en overgiet rijkelijk met de saus. Serveer met de sjalotten en de krielaardappelen.



Varkensbrochette met spek en Italiaanse salade

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

4 tomaten

250 g mozzarella

1 bosje verse basilicum

1 bosje verse rucola

1 rode paprika

4 dikke sneden brood zonder korst, in blokjes

5 dl Duroc d'Olives olijfolie

1 el balsamicoazijn

16 blokjes Duroc d'Olives brochettevlees

3 sneetjes Duroc d'Olives spek

50 g paneermeel natuur

2 eieren

50 g bloem

1 el gedroogde rozemarijn

pezo

BEREIDING:

Snijd voor de salade de tomaten, de mozzarella en de paprika in gelijke stukken. Meng door de rucola, samen met de versnipperde basilicum. Kruid af met peper en zout, olijfolie en wat balsamicoazijn.

Bak de blokjes brood goudbruin in wat olijfolie. Laat ze uitlekken op wat keukenpapier en voeg ze aan de salade toe.

Voeg de rozemarijn bij het paneermeel. Wentel de blokjes varkensvlees door bloem, dan door het losgeklopt ei, en tot slot door het paneermeel.

Bak de brochettes mooi goudbruin in een pan met een dikke laag olie.

Laat uitlekken en serveer met de salade.



Penne met champignons, “Orloff” filetgebraad met olijven

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

500 g penne

500 g mix van champignons

800 g Duroc d'Olives filetgebraad

8 sneetjes Duroc d'Olives gedroogde ham

250 g mozzarella

250 g tapenade van zwarte olijven

pezo

2 dl Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Bak het filetgebraad rondom mooi bruin in wat olijfolie. Snijd de filet in de lengte doormidden, maar niet volledig, zodat je de filet kan openvouwen. Vul het gebraad met de sneetjes mozzarella en de tapenade van olijven. Vouw terug toe en omwentel met de sneetjes gedroogde ham.

Plaats in een ovenschaal met wat olijfolie erover en gaar 1u15 op 160° in de oven.

Bak de mix van champignons mooi bruin in wat olie. Kook de penne beetgaar.

Voeg de gebakken champignons eraan toe en roer om.

Serveer met sneetjes van het Orloffgebraad.



Cordon bleu met gekookte ham, Parmezaanse kaas en ricotta, gegrilde aubergine

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

4 Duroc d'Olives varkenslapjes

4 sneetjes Duroc d'Olives gekookte ham

100 g ricotta

100 g geraspte Parmezaanse kaas

3 eieren

200 g bloem

400 g paneermeel

2 el gedroogde oregano

½ el gedroogde chilivlokjes

4 dl Duroc d'Olives olijfolie

2 aubergines

pezo

BEREIDING:

Snijd de aubergines doormidden en leg ze met de binnenkant naar boven.

Maak in beide richtingen om de 0,5 cm inkervingen tot bijna helemaal beneden.

Zorg dat je niet door de schil snijdt. Overgiet met flink wat olie, kruid met peper, zout en de helft van de oregano. Bak 30 minuten op 170°C.

Leg de varkenslapjes open en smeer ze in met de ricotta. Strooi de Parmezaanse kaas erover en leg er een sneetje ham op.

Vouw de lapjes toe, of rol ze op.

Voeg de rest van de oregano bij het paneermeel, samen met de chilivlokken.

Paneer het lapje in de bloem, daarna in het ei en daarna in het paneermeel.

Bak ze langs beide zijden goudbruin in de olijfolie en bak ze 10 minuten verder in de oven op 170°C.

Serveer samen met de aubergine.



Osso buco van schouder, polenta

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

1 l kippenbouillon

250 g polenta

200 g gemalen Parmezaanse kaas

2 el mascarpone

2 dl Duroc d'Olives olijfolie

pezo

4 sneden Duroc d'Olives schouder vlees

2 el bloem

200 g wortelen in blokjes

200 g selder in blokjes

200 g ui in blokjes

2 dl witte wijn

1 l tomatenpassata

1 el gedroogde tijm

1 el geplette look

1 el peterselie

1 citroen

BEREIDING:

Wentel de sneden schouder vlees in bloem, kruid met peper en zout en bak mooi goudbruin in wat olijfolie. Haal het vlees uit de pan en stoof hierin de wortel, ui en selder aan. Leg het vlees terug in de pan, blus met de witte wijn en laat even verdampen. Voeg de tomatenpassata en de tijm toe en laat 1 uur rustig op een laag vuurtje pruttelen tot het vlees mooi zacht is.

Kook de kippenbouillon en voeg de polenta toe. Laat even doorkoken zoals beschreven op de instructies van de verpakking.

Voeg zodra de polenta klaar is de gemalen Parmezaanse kaas, de mascarpone, wat olijfolie en peper en zout toe.

Meng de geplette look met de gesnipperde peterselie en de geraspte schil van 1 citroen.

Schep wat polenta, schik het vlees erbij en overgiet rijkelijk met de saus.

Werk af met de gemolata (look, peterselie & citroenschil).



Macaroni met schnitzels a la Milanese



INGREDIËNTEN (4 PERSONEN):

500 g macaroni

4 Duroc d'Olives varkenslapjes

3 eieren

200 g bloem

400 g paneermeel

1 el Provençaalse kruiden

1 el paprikapoeder

2 el geraspte Parmezaanse kaas

2 uien

3 dl Duroc d'Olives olijfolie

1 teenje look

5 dl tomatenpassata

500 g Parijse champignons

1 el kappers

1 el gehakte platte peterselie

3 el Madeira

4 el Parmezaanse kaas geraspt

pezo

BEREIDING:

Voeg de Provençaalse kruiden en de paprika bij het paneermeel.

Paneer de lapjes eerst in de bloem, daarna in het ei, en dan in het paneermeel.

Stoof de uien aan in wat olijfolie en voeg de gesneden champignons toe, samen met de look. Voeg als de champignons mooi bruin gebakken zijn de passata erbij, samen met de kappers en de peterselie.

Laat het geheel 20 minuten rustig stoven op een laag vuurtje. Kruid af met peper en zout en de Madeira.

Kook de pasta beetgaar. Bak intussen de schnitzel mooi bruin in veel olie.

Laat ze even uitlekken op wat keukenpapier en serveer ze met de macaroni.

Overgiet met de Milanese saus.

Werk af met wat geraspte Parmezaanse kaas.



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.





Duroc d'Olives is een Belgisch kwaliteitslabel van lekker, mals en sappig varkensvlees.

Het culinaire genot en de kwaliteit van ons eindproduct is voor ons een belangrijk streven. Maar er is meer. Via ons productproces dragen wij duurzaamheid hoog in het vaandel (voedselveiligheid, dierenwelzijn, milieunormen, ...).

Een voorbeeld hiervan:

De Europese landbouwsector heeft de voorbije 10 jaar forse inspanningen geleverd op het vlak van energie- en waterbesparing en mestbeheer. Ons bedrijf voldoet aan de strengste milieueisen en onze dieren zijn ammoniakemissiearm gehuisvest. In onze nieuwe stallen halen we de ammoniak en kwalijke geuren uit de stallucht met luchtwassers. Zo houden we

onze burens niet-landbouwers op het platteland tevreden. In de stal verzamelen we de mest van de dieren om ze te stockeren in opslagtanks. Die wordt 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.





www.durocdolives.eu

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