



Receptenboekje

Hamburgers



Til de hamburger tot een culinair niveau

Hamburgers hoeven geen fastfood te zijn. Dat merk je meteen als je door dit receptenboekje bladert. Twaalf verschillende bereidingen, drie voor elk seizoen van het jaar. Het lijken wel culinaire hoogstandjes. En toch zijn ze eenvoudig te bereiden. Ook als je geen ervaren amateurkok bent. Een goed recept maakt het verschil. Dankzij onze trouwe chef, die ze zelf bedacht, kunnen we daar alvast op rekenen. Maar de essentie, dat zijn de ingrediënten. Verse, knapperige groenten en kruiden, verrukkelijke sausjes en salsa's, en natuurlijk kwaliteitsvlees. Met het gehakt van Duroc d'Olives ben je zeker van de smaak en de smeuïgheid van je zelf bereide hamburger. Geniet van het kokerellen, en verras je tafelgenoten. Met de beste hamburger die ze ooit voorgeschoteld kregen!

Met een handige hamburgerpers geef je jouw zelfgemaakte hamburgers zelf vorm, telkens mooi in hetzelfde formaat. Je vindt zo'n pers in de winkel, of misschien heb je die van Duroc d'Olives op de kop kunnen tikken.



Champignonburger met look
Gorgonzolaburger met noten
Gelakte asian burger
met gemarineerde groenten



Aspergeburger met bearnaise
Chorizoburger met salsa
Mosterdburger met spinazie



Italiaanse burger met prosciutto
Griekse burger met feta
BBQ-burger met mozzarella



Baconburger met ei
Dubbele gekaramelliseerde
uienburger met tartaar
Cognacburger met witloof en veenbes



Champignonburger met look

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

800 g Duroc d'Olives gehakt
4 hamburgerbroodjes naar keuze
500 g bruine Parijse champignons
½ bosje platte peterselie
looksaus
2 grote uien
150 g tempura paneermix
150 g panko paneermeel
water
peper
zout
Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Kruid het gehakt met peper en zout. Maak er met de Duroc d'Olives vorm hamburgers van. Gril ze 3 minuutjes langs elke kant en bak ze 6 minuten af in een op 180° voorverwarmde oven. Smeer de binnenkanten van elk broodje in met wat olie en gril ze krokant. Verhit wat olijfolie in de pan en bak de versneden champignons goudbruin. Laat ze daarna nog 5 minuutjes rustig verder stoven tot ze gaar zijn. Kruid met peper en zout. Snijd de uien in dikke ringen. Voeg water bij de tempura paneermix zoals op de verpakking staat. Roer goed om en dip er de uiringen in. Wentel ze daarna door het paneermeel en frituur ze goudbruin op 175°. Laat de uien even uitlekken op een rooster. Schep wat looksaus op de bodem van elk broodje, dan wat peterselie, en daarop de burger. Nog een schepje looksaus op de burger, en dan de champignons. Leg er tot slot enkele uiringen op en sluit af met de bovenkant van het broodje.



Gorgonzolaburger met noten

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

800 g Duroc d'Olives gehakt
4 hamburgerbroodjes naar keuze
2 sjalotten
10 g boter
10 g bloem
1 dl melk
5 cl room
100 g gorgonzola
100 g walnoten
200 g rucolasla
uienconfituur
peper
zout
Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Kruid het gehakt met peper en zout. Maak er met de Duroc d'Olives vorm hamburgers van. Gril ze 3 minuutjes langs elke kant en bak ze 6 minuten af in een op 180° voorverwarmde oven. Smeer de binnenkanten van elk broodje in met wat olie en gril ze krokant. Snipper de sjalotten en stoof ze in de boter. Voeg er de bloem bij en laat dit mengsel even drogen op het vuur. Giet er de melk en de room bij en roer de roux goed om. Breng de saus rustig aan de kook en laat ze 1 minuut doorkoken tot ze ingedikt is. Haal de saus van het vuur en roer er de gorgonzola bij. Smeer de bodem van het broodje in met uienconfituur en leg er wat rucola op. Schik er de burger op, dan opnieuw rucola en giet er rijkelijk gorgonzolasaus over. Strooi er de walnoten overheen en sluit af met de bovenkant van het broodje.



Gelakte asian burger met gemarineerde groenten

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

800 g Duroc d'Olives gehakt
8 dunne naanbroodjes
4 dunne plakjes traag gegaard Duroc d'Olives buikspek
50 g acaciahoning
5 g sojasaus
20 g curryketchup
1 g komijn
1 el geraspte gember
1 ijsbergsla
100 g sojascheuten
100 g wortelen
4 lente-uitjes
1 bosje koriander
1 el sojasaus
1 el balsamicoazijn
1 el olijfolie
1 limoen
peper
zout
Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Snijd de sla, sojascheuten, wortelen, uitjes en koriander fijn. Kruid af met peper, zout, olijfolie, sojasaus, balsamicoazijn en het sap van 1 limoen. Laat dit even marineren. Kruid het gehakt met peper en zout. Maak er met de Duroc d'Olives vorm hamburgers van. Gril ze 3 minuutjes langs elke kant en bak ze 6 minuten af in een op 180° voorverwarmde oven. Smeer de binnenkanten van elk broodje in met wat olie en gril ze krokant. Gril ook het spek even aan. Meng de honing, sojasaus, ketchup, komijn en gember tot laksaus. Leg de burgers en het spek in een warme pan en giet er de lak over. Draai regelmatig om tot de lak mooi rond het vlees blijft plakken en zet dan het vuur uit. Beleg een naanbroodje met de gemarineerde groenten. Leg er een burger en een sneetje spek op en overgiet met de resterende lak. Schik er opnieuw wat gemarineerde groenten op en sluit af met het tweede naanbroodje.



Aspergeburger met bearnaise

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

800 g Duroc d'Olives gebakt
1 bosje bieslook
8 dikke sneden toastbrood
200 g groene miniasperges
2 grote tomaten
1 bosje lente-ui
koude bearnaisesaus
peper
zout
boter

BEREIDING:

Kruid het gehakt met peper en zout. Meng er de gesnipperde bieslook bij en maak er met de Duroc d'Olives vorm 4 hamburgers van. Gril ze 3 minuutjes langs elke kant en bak ze 6 minuten af in een op 180° voorverwarmde oven. Gril de asperges kort zodat ze gaar worden maar toch nog net wat krokant blijven. Kruid ze met peper, zout en wat olijfolie. Smelt boter in de pan en bak beide kanten van de toastbroodsleden goudbruin en krokant. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Snijd de tomaten in schijven en de lente-ui in lange reepjes. Smeer de onderste toast in met bearnaisesaus, leg daarop de tomaat en de lente-ui. Schik hierop de burger en giet er opnieuw bearnaisesaus over. Werk af met de groene asperges en tot slot met de bovenste toast.



Chorizoburger met salsa

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

800 g Duroc d'Olives gebakt
4 hamburgerbroodjes naar keuze
4 grote tomaten
1 rode paprika
1 sjalot
¼ bosje peterselie
¼ bosje munt
¼ bosje kervel
4 plakjes Manchegokaas
8 plakjes pikante chorizo
peper
zout
Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Kruid het gehakt met peper en zout. Maak er met de Duroc d'Olives vorm hamburgers van. Gril ze 3 minuutjes langs elke kant en bak ze 6 minuten af in een op 180° voorverwarmde oven. Gril ook de chorizoplakjes kort tot ze krokant beginnen te worden. Smeer de binnenkanten van het broodje in met wat olie en gril ze krokant. Snijd de tomaten en de paprika in brunoise. Hak de sjalot, peterselie, munt en kervel fijn, voeg deze frisse mix bij de groenten en meng alles samen tot een heerlijke salsa. Kruid met peper, zout en flink wat olijfolie. Schep wat salsa op de bodem van elk broodje. Leg daarop het vlees met de kaas erbovenop en dan opnieuw wat salsa. Werk je burger af met twee plakjes chorizo en de bovenkant van het broodje.



Mosterdburger met spinazie

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

800 g Duroc d'Olives gebakt
4 ciabattabroodjes
1 bosje dragon
4 el pikante mosterd
4 el mayonaise
100 g jonge spinazie
100 g gedroogde uitjes
100 g zachte geitenkaas
1 el acaciahoning
peper
zout
Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Kruid het gehakt met peper en zout. Maak er met de Duroc d'Olives vorm hamburgers van. Gril ze 3 minuutjes langs elke kant en bak ze 6 minuten af in een op 180° voorverwarmde oven. Smeer de binnenkanten van elk broodje in met wat olie en gril ze krokant. Meng de mayonaise met de mosterd en kruid met peper, zout en gesnipperde dragon. Smeer de bodem van de broodjes in met de geitenkaas en enkele druppels honing. Kruid met peper en zout. Schik er wat jonge spinazieblaadjes op en giet er wat olijfolie over. Leg er dan het vlees op, en dan wat mosterdmayonaise. Strooi er wat gedroogde uitjes overheen en werk af met de bovenkant van de ciabatta.



Italiaanse burger met prosciutto

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

800 g Duroc d'Olives gebakt
4 focacciabroodjes
2 bollen mozzarellakaas in plakjes
50 g zongedroogde tomaten
Toscaanse saus
4 plakjes Duroc d'Olives gedroogde ham
4 el basilicumpesto
1 el gedroogde tijm

BEREIDING:

Kruid het gehakt met peper, zout en tijm. Maak er met de Duroc d'Olives vorm hamburgers van. Gril ze 3 minuutjes langs elke kant en bak ze 6 minuten af in een op 180° voorverwarmde oven. Smeer de binnenkanten van elk broodje in met wat olie en gril ze krokant. Smeer de bodem van elk broodje in met pesto. Leg daarop de tomaten en de gedroogde ham, dan de plakjes mozzarella en als laatste de burger. Schep er Toscaanse saus over en sluit af met de bovenkant van de focaccia.



Griekse burger met feta

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

800 g Duroc d'Olives gehakt
4 pitabroodjes
1 el oregano
100 g fetakaas
200 g tzatziki
1 krop sla
2 grote tomaten
1 rode ui
peper
zout
Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Kruid het gehakt met peper en zout. Meng er ook de fetakaas en de oregano bij en maak er met de Duroc d'Olives vorm hamburgers van. Gril ze 3 minuutjes langs elke kant en bak ze 6 minuten af in een op 180° voorverwarmde oven. Smeer de binnenkanten van elk broodje in met wat olie en gril ze krokant. Spoel de sla en snijd de tomaten en de ui in schijfjes. Beleg de bodem van elk pitabrood met tzatziki. Schik daarop de sla, tomaat en ui. Leg de hamburgers erop en werk opnieuw af met tzatziki. Sluit af met de bovenkant van het broodje. Je kan dit broodje eventueel nog 1 minuut in de paninigrill of croque-monsieurmaker stoppen om ook de buitenkant krokant te grillen.



BBQ-burger met mozzarella

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

800 g Duroc d'Olives gehakt
8 plakjes Duroc d'Olives coppa
4 hamburgerbroodjes naar keuze
barbecuesaus
1 ijsbergsla
2 grote uien
1 el vuurkruiden
8 plakjes mozzarella smeltkaas
peper
zout
Duroc d'Olives olijfolie
boter

BEREIDING:

Snij de ui in reepjes, smelt boter in een pan en laat de uien op een rustig vuurtje stoven tot ze gekaramelliseerd zijn. Kruid het gehakt met peper en zout. Meng er de gesnipperde coppa en de vuurkruiden bij. Maak er met de Duroc d'Olives vorm hamburgers van. Gril ze 3 minuutjes langs elke kant en bak ze 6 minuten af in een op 180° voorverwarmde oven. Smeer de binnenkanten van elk broodje in met wat olie en gril ze krokant. Versnipper de sla. Smeer de bodem van elk broodje in met barbecuesaus. Leg daarop de sla, dan het vlees, daarboven de smeltkaas en tot slot de uien. Giet er nog wat barbecuesaus over en sluit af met de bovenkant van het broodje. Zet de hamburgers nog 1 minuutje in de oven om de kaas te doen smelten.



Baconburger met ei

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

800 g Duroc d'Olives gehakt
4 hamburgerbroodjes naar keuze
8 plakjes Duroc d'Olives spek
4 eieren
4 plakjes cheddar smeltkaas
4 grote augurken
1 krop lollo bionda
peper
zout

BEREIDING:

Kruid het gehakt met peper en zout en maak er met de Duroc d'Olives vorm hamburgers van. Gril ze 3 minuutjes langs elke kant en bak ze 6 minuten af in een op 180° voorverwarmde oven. Smeer de binnenkanten van de broodjes in met wat olie en gril ze krokant. Gril ook het spek heel even. Bak de eieren met wat boter in de pan en kruid ze met peper en zout. Spoel de sla. Bouw nu de burger op met onderaan de bodem van het broodje, dan de salade, daarop de burger, de cheddar, het spek, opnieuw salade, dan het ei en de bovenkant van het broodje. Zet het geheel nog 1 minuutje in de oven zodat de kaas wat meer smelt. Eventueel kan je het eigeel openprikken, zodat het als saus over de burger druipt.



Dubbele gekaramelliseerde uienburger met tartaar

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

800 g Duroc d'Olives gehakt
4 hamburgerbroodjes in 3 lagen
4 grote uien
150 g tuinkers
5 cl balsamicoazijn
tartaarsaus
peper
zout
Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Snijd de ui in reepjes, smelt boter in een pan en laat de uien op een rustig vuur stoven tot ze mooi gekaramelliseerd zijn. Blus met de balsamicoazijn en laat het weer verdampen. Kruid het gehakt met peper en zout en maak er met de Duroc d'Olives vorm 8 dunne hamburgers van (2 per persoon). Gril ze 3 minuutjes langs elke kant en houd ze warm onder aluminiumfolie. Smeer de binnenkanten van de bodem en top van de broodjes in met wat olie en gril ze krokant. Besmeer de 3 lagen van het broodje met tartaarsaus. Leg op het onderste en het middelste broodje wat tuinkers, daarop telkens een burger, en op elke burger een royale portie uien. Leg alle lagen op elkaar en je hamburger is klaar!



Cognacburger met witloof en veenbeses

INGREDIËNTEN (4 PERS.):

800 g Duroc d'Olives gehakt
4 hamburgerbroodjes naar keuze
1 bosje krulpeterselie
1 gesnipperde ui
4 lepels veenbessencompote
1 dl room
1 dl demi-glace of ingekookte vleesbouillon
5 cl cognac
2 stronkjes witloof
peper
zout
nootmuskaat
boter
Duroc d'Olives olijfolie

BEREIDING:

Kruid het gehakt met peper en zout. Meng er de gesnipperde ui en de peterselie bij. Maak er met de Duroc d'Olives vorm 4 hamburgers van. Gril ze 3 minuutjes langs elke kant en bak ze 6 minuten af in een op 180° voorverwarmde oven. Smeer de binnenkanten van het broodje in met olie en gril ze krokant. Snijd het witloof in lange slierten, smelt boter in de pan en laat het witloof op een laag vuur rustig karamelliseren. Kruid af met peper, zout en wat nootmuskaat. Breng de cognac aan de kook, flambeer ze zodat de alcohol kan verdampen en laat dit tot de helft inkoken. Voeg nu de demi-glace of bouillon en de room erbij en laat dit ook voor de helft inkoken tot de saus mooi dik is. Warm de veenbessencompote op. Schep een lepel van de compote op de onderkant van het broodje. Leg daarop het vlees en giet er cognacsaus over. Schik het witloof erop en zet er de bovenkant van het broodje op.





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.

VOEDSELVEILIGHEID:

- Smakelijk en lekker varkensvlees kunnen we enkel garanderen als we ook zorgzaam en kwaliteitsvol met de dieren omgaan.
- We voederen onze dieren uitsluitend met zuivere, natuurlijke granen (van eigen productie) en kwalitatief hoogstaande olijfolie als vetbron. We geven ze dus geen reststromen uit de voedingsindustrie te eten.
- Door onze hoge en strikte hygiënenormen (gesloten bedrijf) is er geen gebruik van antibiotica nodig. Niemand kan onze stallen betreden zonder zich volledig te douchen en aangepaste kledij aan te trekken.

DIERENWELZIJN

- 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.
- Voor de komende jaren hebben we nog heel wat investeringen in de planning opgenomen. Zo zullen we oudere stallen vervangen door nieuwe, met nog meer aandacht voor het dierenwelzijn: meer ruimte, geen kooien, nog meer afleiding, nog meer natuurlijk daglicht ...





www.durocdolives.com