



Trend-
RECEPTEN

VERS GELAKTE VARKENSBUIK MET GEROOSTERDE WINTERGROENTEN & *Mosterdsaus*



BENODIGDHEDEN

- 600g vacuüm gegaard buikspek
- Provençaalse kruiden
- 2 rode bieten
- 1 grote ui
- 400g butternutpompoe
- 4 jonge wortels
- 1 pastinaak
- 300g krieltjes
- olijfolie
- verse tijm
- 400g Delino Mosterdsaus
- peper en zout

BEREIDING

- Verwarm de oven voor tot 200°C. Snijd de rode bieten in 4, de ui in halve ringen, de pastinaak in de lengte in 4, de butternut in grote stukken en de krieltjes in 4. De wortels mogen heel blijven.
- Leg alle groenten met wat verse tijm in een ovenschaal, kruid ze goed met peper, zout en Provençaalse kruiden. Voeg wat olijfolie toe en zorg dat alles goed met de olie vermengd is. Rooster ze ongeveer 40 minuten in de oven (draai ze tussendoor regelmatig om).
- Versnijdt het buikspek in repen, bestrijk met olijfolie en Provençaalse kruiden en grill kort in een hete grillpan. Serveer het buikspek met de groenten en de Delino Mosterdsaus.



WARME HERFSTSALADE

MET VARKENSMIGNONETTE, WORTEL, KNOLSELDER, PASTINAAK, ZILVERUI

& *Bearnaise*

BENODIGDHEDEN

400g varkensmignonette
2 wortels
1/2 knolselder
2 pastinaken
enkele blaadjes savooikool
1 lepel verse lavas
160g zilveruitjes
300g Delino Bearnaise



BEREIDING

- Snijd de wortels, knolselder en pastinaak in schijfjes, blancheer alle groenten apart in een pot met gezouten, kokend water tot ze beetbaar zijn. Spoel ze direct af onder koud water.
- Verhit een pan op zacht vuur met wat hoeveboter en voeg de groenten toe: start met de uitjes, dan de wortels, pastinaak knolselder en savooikool. Kruid alles goed met peper en zout en laat nog even kort bakken. Haal de pan van het vuur en voeg een lepel Delino Bearnaise toe en wat fijngehakte lavas.
- Verhit intussen 2 eetlepels olijfolie in een andere pan en bak de mignonettes goudbruin aan beide kanten. Kruid met peper en zout. Zet het vuur lager en laat nog ongeveer 10 minuten verder garen. Haal het vlees uit de pan en houd warm.
- Snijd de mignonettes in schuine reepjes, verdeel ze samen met de groenten over de borden en werk af met extra Bearnaise.

COCKTAILSALADE

MET HAM, VENKEL, MANDARIJN, UI, QUINOA EN PETERSELIE

& *Cocktail*

BENODIGDHEDEN

450g ham
250g venkel
200g mandarijn (uit blik)
2 sjalotten
bieslook
peterselie
peper en zout
snuifje suiker
enkele druppels witte wijnazijn
300g Delino Cocktail



BEREIDING

- Snijd de ham in reepjes, de venkel met de mandoline of keukenrobot in heel fijne reepjes, de mandarijntjes in stukjes en de sjalotten in brunoise.
- Vermeng alle ingrediënten in een grote mengkom, breng de salade op smaak met peper, zout en een snuifje suiker, enkele druppels witte wijnazijn en vers versneden bieslook en peterselie.

TIP

Voor een maaltijdsalade kan 200g gekookte quinoa toegevoegd worden.





BENODIGDHEDEN

4 konijnenbouten
1 ui
1 wortel
1 stengel selder
tijm
laurier
peterselie
wildfond
verse platte peterselie
8 stronken vacuüm gegaard witloof
eventueel vers gebakken champignons
400g krieltjes
500g Delino Jagersaus

KONIJN

MET WITLOOF, KRIELTJES &

Jagersaus

BEREIDING

- Bak de konijnenbouten aan in boter. Stoof in dezelfde pan kort de groentjes aan en bevochtig met de wildfond.
- Doe het vlees met de groentjes, het vocht en de kruiden in een vacuümzak, trek vacuüm en laat acht uur garen op 80°C in de steamer of sous-vide apparaat.
- Vang het vocht op uit de zakken, vermeng met de Delino Jagersaus en laat nog even inkoken. Vermeng met het vlees en werk af met peterselie en eventueel vers gebakken champignons.
- Serveer met gestoofd witloof en gebakken krieltjes.



KWARTELS

MET KOOL,
CHAMPIGNONS, SOJA &
Oriental
saus



BENODIGDHEDEN

- 4 kwartels
- 40g oestersaus
- 20g mirin
- enkele druppels sesamololie
- 1 ajuin
- 1/4 savooikool
- 250g champignons
- 400g sojascheuten
- 400g rijst (gekookt)
- 500g Delino Oriental saus

BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 180°C. Vermeng de oestersaus, mirin en sesamololie.
 - Bestrijk de kwartels met het mengsel en bak ze ongeveer 30 minuten in de oven (bestrijk intussen af en toe met het mengsel).
 - Versnijdt de ui, savooi en champignons in hapklare stukjes, blancheer de savooi even in een pan met gezouten water. Verwarm een wokpan tot hij zeer heet is, start met het wokken van de ui en champignons. Voeg vervolgens de savooi en sojascheuten toe en doe de Delino Oriental saus bij.
 - Leg de gewokte groentjes in een schaal met rijst en serveer de kwartels erbovenop met wat extra Delino Oriental saus.



VARKENS- HAASJE IN GROENE KOOL MET *Jagersaus*



BENODIGDHEDEN

- 700g varkenshaasje
- tijm
- 1 savooikool
- 400g Parisienne aardappeltjes
- arachideolie
- peper
- zout
- 400g Delino Jagersaus

BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Blancheer kort 8 mooie koolbladeren in kokend, licht gezouten water. Laat schrikken onder koud water en daarna uitlekken. Dep de bladeren droog met wat keukenpapier.
- Schroei het vlees rondom dicht in olie. Kruid goed met peper en zout.
- Leg de koolbladeren per twee zó op het werkvlak dat ze elkaar overlappen.
- Verdeel er het varkensvlees op, bestrijk met wat olijfolie en tijm, rol op en bind vast met keukentouw.
- Schik in een ovenschaal.
- Vermeng de aardappeltjes met olijfolie en tijm, voeg ze toe in de ovenschaal en zet 30 minuten in de oven.
- Werk af met de Delino Jagersaus.





GOULASH MET VARKEN & *Zigeunersaus*

BENODIGDHEDEN

- 1200g varkensstoofvlees
- 4 sjalotten
- 2 wortelen
- 1 rode paprika
- 1dl rode wijn
- 2 dl runderfond
- 500g Delino Zigeunersaus
- ½ koffielepel paprikapoeder
- olijfolie
- peper en zout
- platte peterselie

BEREIDING

- Maak alle groenten schoon, snijd de wortelen in stukken, de paprika in reepjes en snipper de sjalotten fijn.
- Verhit olijfolie in een stoofpot. Kleur het vlees in de pan, voeg de groenten toe en blus met de rode wijn. Laat nog even opkoken, voeg de runderfond toe en kruid met paprikapoeder, peper en zout.
- Laat alles ongeveer 1 uur op een middelhoog vuur stoven, voeg de Zigeunersaus toe & laat nog even inkoken.
- Werk af met verse platte peterselie, peper & zout.



ONZE SELECTIE

Sausen



MOSTERDSAUS

Opwarmbare saus met een aangename, zachte mosterdsmaak.
toepassing: ideaal bij een hammetje, varkensvlees, vis, gehaktballetjes, grillades.



JAGERSAUS

Saus op basis van rode wijn en boordevol groenten (ui, wortel, champignon, kervel).
toepassing: vlees, gevogelte, wild



BÉARNAISE

Dé béarnaise bij uitstek. Opwarmen kan au bain marie, op het vuur, in de oven of microgolfoven.
toepassing: snack, vlees, vis



ORIENTAL

Een variant op de loempiasaus: milder en verrijkt met geraspte wortelen, ananas, Chinese champignons, bamboescheuten en paprika.
toepassing: gevogelte, snack, rijstschotels, wok



COCKTAIL

Klassieke, stevige saus bereid met tomatenpuree en een scheutje echte whisky.
toepassing: snack, salades, gourmet, fondue



ZIGEUNERSAUS

Lekkere saus met groenten zoals rode paprika, ajuin en tomaat.
toepassing: pizza, barbecue, fondue, vlees, gevogelte



't Wallekje 51, B-8300 Knokke-Heist

Tel. 050 60 38 72, Fax 050 62 17 50

www.delino.be