

Salade met Doruvel - voorgerecht



ingrediënten:

250 gram Doruvel
200 eikenbladsla
12 cherrytomaatjes
50 gram pijnboompitten

6 eetlepels olijfolie
2 eetlepels witte wijnazijn
1 eetlepels honing
½ eetlepel mosterd
peper
zout

Bereiding:

Doruvel - zonder korst - in kleine stukjes snijden. Sla wassen en drogen, tomaten wassen en halveren. Meng de olie, azijn, mosterd, honing, peper en zout tot een vinaigrette.

Verdeel de sla over de 4 borden en besprenkel deze met de vinaigrette. Leg daarop de blokjes Doruvel, de pijnboompitten en de Cherry tomaten.

Tosti met Doruvel - lunchgerecht



ingrediënten:

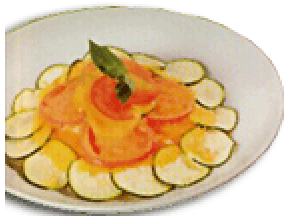
225 gram Doruvel
4 stevige handperen
8 sneetjes brood naar keuze
40 gram roomboter of margarine
4 plakken rauwe ham
cayennepeper

Bereiding:

12 even dikke plakken Doruvel snijden, zonder korst. Geschilde peren in reepjes snijden. Sneetjes brood aan één zijde met boter besmeren, beleggen met 1 plak rauwe ham, een kwart van de reepjes peer, 3 plakken Doruvel en een snufje Cayennepeper.

1 Boterham met boterzijde naar onder erop leggen. Maak op dezelfde wijze de andere tosti's klaar. Tosti's in apparaat in 4-5 minuten goudbruin bakken.

Courgetteschotel met Doruvel - hoofdgerecht



ingrediënten:

200 gram Doruvel
2 courgettes
400 gram gehakt
600 gram tomaten
2 uien
1 blikje tomatenpuree(140 gram)

bekertje creme fraiche (125ml)
Italiaanse kruiden
Zout
Peper
2 teentjes knoflook

Bereiding:

De oven voorverwarmen op 220 graden. De Doruvel - zonder korst - in stukjes snijden en de courgette in plakjes snijden. Tomaten ontvellen en in plakjes snijden, de ui grof snijden en de olie verhitten in de koekenpan. Bak hierin de ui, het gehakt en de courgette 10 minuten en pers de knoflook erbij. Doe dit mengsel in een ovenschaal.

Roer er de tomaat, de tomatenpuree, 150 gram Doruvel en creme fraiche door. Breng op smaak met peper, zout en Italiaanse kruiden. Laat de ovenschotel in 20 minuten gaar worden. Strooi ondertussen na 15 minuten de overgebleven Doruvel over de ovenschotel en laat de laatste 5 minuten goudbruin worden.

Tip:

Lekker met rijst of pasta.

Kalkoenfilets met Doruvel - hoofdgerecht



Ingrediënten:

400 gram kalkoenfilets
(4 stukken)
100 gram Doruvel
1 dl bouillon

2 sinaasappels
2 eetlepels Mandarijn likeur
1 eetlepel Cognac
½ eetlepel maizena

Bereiding:

Bestrooi de kalkoenfilets met zout en peper en bak ze in 5 minuten bruin. Snij een sinaasappel in plakjes, pers de andere sinaasappel uit. Snij een inkeping in de kalkoenfilets en vul deze met Doruvel. Leg de filets enkele minuten onder de grill zodat de kaas smelt.

Voeg aan het baksel in de braadpan de hete bouillon, sinaasappelsap, cognac en Mandarijn likeur toe. Goed roeren en laten inkoken. Breng de saus op smaak met peper en zout en binden met maizena. Garneer de filets met schijfjes sinaasappel, en serveer het met de saus.

Kaasfondue met Doruvel - hoofdgerecht



Ingrediënten:

200 gram Doruvel
200 gram geraspte jong belegen kaas
3 dl droge witte wijn

maizena
knoflook
peper
1 eetlepel cognac

Bereiding:

Verhit de wijn in een pan en pers er een teentje knoflook boven uit. Rasp de Doruvel. Voeg langzaam de beide kaassoorten toe. Op smaak brengen met peper en cognac.

Eventueel binden met maizena die aangemaakt is met water. Voeg naar eigen smaak verse kruiden toe zoals bieslook.

Recepten ontwikkelt door: Dick Schumacher van De Weypoort (www.deweypoort.nl)