

kaasboerderij
Doruvael
RECEPTEN

Salade met Doruvael - voorgerecht



Ingrediënten:

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| 250 gram Doruvael | 200 eikenbladsla |
| 12 cherrytomaatjes | 1 eetlepel honing |
| 50 gram pijnboompitten | ½ eetlepel mosterd |
| 6 eetlepels olijfolie | peper |
| 2 eetlepels witte wijnazijn | zout |

Bereiding:

Doruvael - 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 Doruvael, de pijnboompitten en de Cherry tomaten.

Tosti met Doruvael - lunchgerecht



Ingrediënten:

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

Bereiding:

12 even dikke plakken Doruvael 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

Doruvael 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 Doruvael - hoofdgerecht



Ingrediënten:

| | |
|----------------------------------|---------------------|
| 200 gram Doruvael | 600 gram tomaten |
| 2 courgettes | 2 uien |
| 400 gram gehakt | Italiaanse kruiden |
| 1 blikje tomatenpuree (140 gram) | Zout en peper |
| bekertje creme fraiche (125ml) | 2 teentjes knoflook |

Bereiding:

De oven voorverwarmen op 220 graden. De Doruvael - 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

Doruvael 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 Doruvael over de ovenschotel en laat de laatste 5 minuten goudbruin worden.

Tip: Lekker met rijst of pasta.

Kalkoenfilets met Doruvael – hoofdgerecht



Ingrediënten:

400 gram kalkoenfilets
(4 stukken)
100 gram Doruvael
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 Doruvael. 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 Doruvael – hoofdgerecht



Ingrediënten:

200 gram Doruvael
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 Doruvael. Voeg langzaam de beide kaassoorten toe. Op smaak brengen met peper en cognac. Eventueel binden met maizena die aangemaakt zoals bieslook.

Recepten ontwikkelt door:

Dick Schumacher van De Weypoort (www.deweypoort.nl)

Eet smakelijk!