Charme et Douceur de Rosiès
Kookstudio

Rosiès
F-82340 Dunes
+33 563 39 09 36

www.rozies.fr

info@rozies.fr

Dulakkerweg 19
Bachte-Maria-Leerne (Deinze)
09 386 88 24

http://martine.defruyt.free.fr

martine.defruyt@free.fr

Zomermenu 2010

Miniatuurgerechtjes uit Baskenland,
meer dan zomaar een hapje op je bord
Pintxos - Tapas - Banderillas

Raviolis van rode biet

Nodig: voor 12 personen

2 gekookte rode bieten – 150 g roomkaas – 150 g gehakte pistachenootjes – 1 teentje look – 1 sjalotje – 1/2 citroen – 4 takjes basilicum – 4 takjes munt – 4 takjes koriander
Saus: 4 lpl mosterd – 10 cl olijfolie – 1 lpl citroensap – 50 g gekookte erwtjes - zout – peper

Werkwijze:

1. Schil de gekookte rode biet en snij in fijne schijfjes met een mandoline.
2. Steek gelijke rondjes uit met een uitsteekvorm.
3. Meng de gehakte kruiden (basilicum, munt en koriander) met het fijngesneden sjalotje, teentje look, het sap van een halve citroen, roomkaas en gehakte pistachenootjes.
4. Lepel het kaasmengsel in het midden van een schijfje rode biet en leg er een tweede schijfje bovenop. Druk goed aan.
5. Voor de saus: meng de mosterd, citroensap, olijfolie en de gekookte erwtjes.
6. Breng op smaak met peper en zout.
7. Giet de saus over de raviolis.

© 2010 Charme et Douceur de Rosiès

Pimentos met geitenkaas op chorizo

Nodig: voor 12 personen

1 bokaal kleine paprika's op sap (pimentos) – 1 boursault chèvre – ½ courgette – ½ komkommer – 3 sneetjes chorizo van 4 mm dikte - 12 fijne sneetjes chorizo – 20 g gedroogde rozijnen – 1 pakje verse bieslook

Werkwijze:

1. Was en schil de komkommer en de courgette en snij in fijne blokjes.
2. Snij de dikke sneetjes chorizo in kleine blokjes en hak de rozijnen fijn.
3. Breng de kaas in een kom met de courgette, komkommer, rozijnen en chorizo.
4. Meng alles goed met een vork.
5. Vul de mini paprika's op met het mengsel en laat even afkoelen.
6. Leg de pintos op een fijn sneetje chorizo en werk af met stukjes rozijnen en fijngesnipperd bieslook.

© 2010 Charme et Douceur de Rosiès

Patatos bravos en Calemares fritos

Nodig: voor 12 personen

1 kg vastkokende aardappelen – 800 g gepelde tomaten uit blik – 30 cl olijfolie
1 grote ui – 1 sjalotje – 2 teentjes look – pigment d'espelette –sherry – saffraan

Werkwijze:

1. Aardappelen wassen, schillen, spoelen en gaar koken.
2. Snij de aardappelen in blokjes en bak krokant in olijfolie.
3. Stoof de fijngesnipperde ui, sjalot en look in olijfolie en voeg er de tomaten aan toe.
4. Breng op smaak met pigment d'espelette en saffraan.
5. Laat ongeveer een 20 min sudderen met een glas cherry.
6. Giet de saus over de aardappelen en dien warm op.

Nodig: voor 12 personen

Inktvisringen – pigment d'espelette – zout – 150 g witte bloem – cherry –
2 eieren

Werkwijze:

1. Maak een beignet deeg van de bloem, eieren, cherry, pigment d'espelette en zout.
2. Wentel de inktvisringen in het deeg en frituur krokant.
3. Dien warm op.

© 2010 Charme et Douceur de Rosiès

Mini rollades

Nodig: voor 12 personen

250 g gerookte zalm – ½ komkommer in fijne reepjes – 1 zakje rucola –
1 bakje cresson –1 stronkje witloof – 1 pakje dille.
voor de saus: 2 hardgekookte eieren – 4 lpl mosterd met zaadjes – olijfolie – citroensap – peper en zout

Werkwijze:

1. Snij lange reepjes uit het sneetje zalm en snij de komkommer en het witloof in fijne reepjes.
2. Besprenkel het witloof met een weinig citroensap.
3. Leg op elk sneetje zalm een weinig komkommer, rucola, witloof en cresson.
4. Rol de zalm op en steek er een houten prikker in.
5. Bestrooi met fijngesnipperde dille.
6. Plet het ei fijn en meng met de fijngesneden dille, mosterd, olijfolie en citroensap.
7. Breng op smaak met peper en zout.

© 2010 Charme et Douceur de Rosiès

Banderillas van coquille, chorizo en groene asperges met Picoda Salsa

Nodig: voor 12 personen

12 groene asperges – 12 fijne sneetjes chorizo – 12 mini coquille
voor de Picoda Salsa saus: 1 geroosterde paprika – 1 dl olijfolie - zwarte en groene olijven - citroensap – pijnboompitten – parmezaanse kaas – basilicum – look - peper en zout

Werkwijze:

1. Kook de groene asperges en verdeel ze in drie à vier stukken.
2. Prik op een houten stokje een stukje groene asperge, chorizo en een coquille.
3. Rooster de pijnboompitten en hak ze niet te fijn.
4. Snij de paprika, zwarte en groene olijven in kleine stukjes.
5. Meng alle grondstoffen en breng deze saus op smaak met pigment d'espelette.
6. Verwarm een weinig olijfolie in een pan en bak de banderilla.
7. Serveer er de picoda salsa saus bij.

© 2010 Charme et Douceur de Rosiès

Empanadas van tomaat met eendenfilet en kwartelei

Nodig: voor 12 personen

6 niet te grote zongerijpte tomaten – 125 g gerookte eendenfilet – 50 g groene olijven – 1 fijngesneden sjalotje – fijngesnipperde peterselie – 12 warteleitjes – paprikapoeder – olijfolie – pigment d'espelette

Werkwijze:

1. Snij de tomaat in twee en haal er het vruchtvlees en pitjes uit.
2. Bevochtig de binnenkant met een weinig olijfolie.
3. Verwijder het vet van de gerookte eendenfilet en versnij in kleinere stukjes.
4. Doe de eendenfilet en de olijven in een keukenmachine en hak zeer fijn.
5. Pel de look en het sjalotjes en snij fijn.
6. Bak de look, sjalotjes, olijven en eendenfilet aan in olijfolie en voeg als laatste fijngehakte peterselie toe.
7. Vul de tomaatjes met een laagje van dit mengsel en druk goed aan.
8. Zet de tomaatjes in een vuurvaste kom met een weinig water en verwarm gedurende 10 min op 180°C in een voorverwarmde oven.
9. Haal de vuurvaste kom uit de oven en breek met een klein mesje de kwarteleitjes boven elke tomaat.
10. Zet de tomaatjes nog gedurende 5 min in de oven.
11. Bestrooi met fijngehakte peterselie en paprikapoeder.

© 2010 Charme et Douceur de Rosiès

Pintxos met serranoham en gekonfijte tomaten

Nodig: voor 12 personen

250 g gepelde tomaten – laurier – tijm – 1 klpl kristalsuiker – 1 slpl gehakte zwarte olijven – peterselie – sjalotje – olijfolie – 6 sneetje manchego - 1 stokbrood – ontpitte zwarte olijven – 3 sneetjes serranoham.

Werkwijze:

1. Stoof de tomaten in een weinig olijfolie met een takje tijm, laurier, 1 koffielepel suiker, 1 soeplepel gehakte zwarte olijven en 1 lepel fijngehakte peterselie.
2. Laat het geheel ongeveer een 10 min konfijten.
3. Snij het stokbrood in schuine dunne plakken.
4. Bestrijk het stokbrood met de gekonfijte tomaten en beleg met een sneetje manchego.
5. Verwarm de broodjes in de oven gedurende 10 min.
6. Snij de ham in twaalf stukjes.
7. Haal de pinchos uit de oven, leg er een sneetje ham op en vervolgens een zwarte olijf.
8. Prik er een houten prikker in en serveer warm.

© 2010 Charme et Douceur de Rosiès

Banderillas met patanegra

Nodig: voor 12 personen

24 sneetjes patanegra – bieslook – 1 roze pompelmoes – hazelnootolie – roomkaas – sesamzaadjes

Werkwijze:

1. Pel de roze pompelmoes en snij er partjes uit.
2. Meng de roomkaas met wat fijngesneden bieslook.
3. Leg twee sneetjes patanegra dakpansgewijs op elkaar en besmeer met het roomkaas mengsel.
4. Leg er een partje pompelmoes op en sluit met een houten prikker.
5. Rooster de sesamzaadjes, laat afkoelen.
6. Bestrooi de banderillas met sesamzaadjes en fijngesnipperde bieslook.

© 2010 Charme et Douceur de Rosiès

Banderillas met artisjok en Bayonneham

Nodig: voor 12 personen

12 grote gamba's – 6 sneetjes Bayonneham - 1 sjalotje - 3 teentjes look – 12 lpl olijfolie – 3 lpl limoensap – pigment d'espelette – 6 kleine opgelegde artisjokken op olie – pijpajuin

Werkwijze:

1. Voor de marinade: snij het sjalotje en het teentje look fijn en meng met de olijfolie, limoensap en pigment d'espelette.
2. Leg de gamba's in de marinade gedurende 1 uur minimum.
3. Snij de ham in reepjes en leg er een versneden artisjok en een gamba op.
4. Rol op en leg in een diepe schaal.
5. Verwarm de marinade en giet dit over de gamba's.
6. Steek een versneden pijpajuintje op het prikkertje en dien op.

© 2010 Charme et Douceur de Rosiès

Gevulde komkommer met mini zalm-brochette

Nodig: voor 12 personen

300 g verse zalm – 2 komkommers – 5 cl druivenpitolie – sesamzaadjes – honing – 5 cl sojasaus – 4 cl sesamolie
vulling: sjalot – ‘4 witte asperges – look - pigment d’espelette – 2 lpl mayonaise – olijfolie

Werkwijze:

1. Snij een komkommer in stukken van 2 à 3 cm en snij de schil voor de helft van de komkommer (niet afsnijden).
2. Haal een weinig uit het midden van de komkommer.
3. Snij een sjalotje en een teentje look fijn en snij de asperges in carpaccio.
4. Breng op smaak met pigment d’espelette, olijfolie en mayonaise.
5. Vul de komkommer ermee op.
6. Snij de zalm in blokjes evenals de geschilde komkommer.
7. Prik de blokjes afwisselend op een stokje en besprenkel met druivenpitolie.
8. Verwarm druivenpitolie en bak de brochetten langs alle kanten gaar.
9. Meng de sojasaus met honing en sesamolie, breng op smaak met pigment d’espelette.
10. Leg de brochette op de gevulde komkommer, strooi er een weinig sesamzaad op en serveer er de saus bij.

© 2010 Charme et Douceur de Rosiès

Iedere dinsdagavond om 19h30:
Beauty workshops met de nieuwste trends en producten.
Om naderhand deze look op zichzelf te kunnen creëren.

WATTONS
SCHOONHEIDS- & KAPSALON

maandag	8.30 - 19.00
dinsdag	8.30 - 17.00
donderdag	8.30 - 20.00
vrijdag	8.00 - 19.00
zaterdag	7.30 - 16.00

Graag op afspraak

Dulakkerweg 19
Bachte-Maria-Leerne (Deinze)
evelien@wattons.be
09 386 88 24
0476 55 27 50
www.wattons.be