Kookstudio
Charme et Douceur de Rosiès

Foie gras ijs met chocoladesaus van trappist en koffiecrumble
*
Wortel-mangosoep
*
Kabeljauw en Sint-Jakobsvruchten
op een puree van gerookte aardappelen
Koningskrab met citroengras en rode curry-kokossaus
*
Duo van buikspek en een stoofpotje van varkenswangetjes
met rode wijnsaus
Ratte in een jasje van bacon en gevulde courgette kroketjes

Foie gras ijs met chocoladesaus van trappist en koffiecrumble

Chocoladesaus van trappist

Nodig: voor 12 personen

100 g bloc dessert cooking chocolate van Jacques – 2 dl room –
1 dl Westmalle trappist tripel

Werkwijze:
Dag -1:

1. Breek de chocolade in stukken en zet met de room gedurende 20 minuten op een zacht vuurtje.
2. Laat de chocolade langzaam smelten en roer regelmatig om.
3. Voeg na 10 min van de kooktijd het bier toe.
4. Roer goed om en laat goed doorwarmen tot een homogene saus.
5. Laat goed afkoelen en dek af.

© Charme et Douceur de Rosiès

Foie gras ijs

Nodig: voor 12 personen

250 g foie gras – 1 dl kippenbouillon – 1 eierdooier – 2 eieren – 150 g room – peper -zout

Werkwijze:

1. Breng de kippenbouillon aan de kook.
2. Mix de foie gras met de kippenbouillon.
3. Breek de eieren en klop luchtig op terwijl men het foie-gras mengsel erbij giet.
4. Kruiden met peper en zout.
5. Warm het geheel nog even op tot men een binding krijgt. (Opgelet niet te lang)
6. Laat afkoelen en dek af.
7. Klop de room op en meng met de foie gras.
8. Zorg ervoor dat het geheel goed gemengd is.
9. Schakel de ijsmachine aan en giet het mengsel in de koelkom.
10. Bereidingstijd: 30 à 40 min.

Koffiecrumble

Nodig: voor 12 personen

115 g boter – 150 g bloemsuiker – 150 g bloem – 25 g cacao – 10 g oploskoffie

Werkwijze:

1. Laat de boter smelten op een zacht vuurtje.
2. Meng de bloemsuiker, bloem, cacaopoeder en oploskoffie.
3. Roer er de gesmolten boter onder en stort uit op een bakplaat belegd met bakpapier.
4. Laat ongeveer 10 min bakken in een voorverwarmde oven op 170°C.
5. Laat afkoelen en verkruimel het deeg tot een crumble.

Afwerking:

1. Trek een streepje saus op het bord en leg er een bolletje foie gras ijs op.
2. Werk af met koffiecrumble.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Wortel-mangosoep

Nodig: voor 12 personen
1 kg wortelen - 20 g verse gember – 2 lpl olijfolie – 400 g diepvriesmango – 2 aardappelen - kippenbouillon – 300 ml room – 1 bosje koriander – peper – zout – nootmuskaat – orange peper van Santa Maria - citroensap – 2 sjalotjes

Werkwijze:
Dag -1:
1. Snipper het sjalotje en de gember.
2. Schil de wortelen en aardappelen en snij in schijfjes.
3. Stoof het sjalotje, de gember en de wortelen in de olijfolie.
4. Voeg de kippenbouillon toe en breng aan de kook.
5. Als de wortelen gaar zijn, voeg dan de diepvriesmango toe.
6. Hou enkele mooie stukjes mango over.
7. Pureer de soep en breng op smaak met peper en zout.

Dag 0:
1. Breng de soep opnieuw aan de kook.
2. Voeg de stukjes mango en 1 dl room toe juist voor het serveren.
3. Was de koriander en hak hem met uitzondering van een paar blaadjes voor de garnering.
4. Klop 2 dl room op half vast half vloeibaar.
5. Serveer de soep in borden en lepel er een lepel room op en werk af met een korianderblaadje.

© Charme et Douceur de Rosiès

Pavlova met roomijs en chocoladesaus

Nodig: voor 12 personen
25 cl wit van ei –
150 g kristalsuiker –
150 g bloemsuiker
diverse ijssoorten –
muntblaadjes

chocoladesaus:
- ¼ l melk –
- 60 g boter –
- 50 g suiker –
- 25 g cacao –
- een weinig koffie

Werkwijze:

1. Zorg dat de kom goed proper is en vrij van vet.
2. Om zeker te zijn strijk uw kom in met een doorgesneden citroen.
3. Om de eiwitten goed te kunnen stijf slaan moeten de eiwitten vers en op kamertemperatuur zijn.
4. Voor gewone meringue wordt de suiker in minstens twee keer toegevoegd en geklopt tot hij is opgelost en de eiwitten stabiliseert.
5. Meringue moet dik en glanzend zijn en bij het spuiten z'n vorm houden.
6. Op vochtige dagen kan hij mislukken en inzakken.
7. Klop de eiwitten stijf met de kristalsuiker en spatel er voorzichtig de bloemsuiker onder.
8. Teken een cirkel van 20 cm op een stuk bakpapier en verdeel het eiwitschuim daar gelijkmatig over, met behulp van een paletmes.
9. Maak met een mes kleine sneetjes in de randen van het schuim.
10. Hierdoor ontstaat een stevige Pavlova tijdens het bakken;
11. Bak de meringue gedurende 60 min in de oven van 100°C en laat deze daarna verder uitdrogen in de oven tot hij mooi krokant is.
12. Druk de bovenkant van de taart in zodat deze iets inzakt.
13. De Pavlova kan nu gevuld worden met kleine bolletjes van diverse ijssoorten.
14. Garneer de taart verder af met muntblaadjes.
15. De Pavlova kan geheel voorbereid in de vriezer klaarstaan.
16. Meng alle ingrediënten voor de saus en laat gedurende 15 min zachtjes koken.
17. Laat de saus afkoelen.
18. Werk de Pavlova aan tafel af met de chocoladesaus.

© Charme et Douceur de Rosiès

Koningskrab met citroengras en rode curry-kokossaus

Nodig: voor 12 personen
3 poten van koningskrab – citroengras – 4 dl kokosmelk – 2 dl witte wijn –
1 klpl rode currypasta– 1 klpl molenaarsboter (1lpl boter – 1 lpl bloem) –
2 lpl olijfolie – basilicum - dragon - bieslook – bladpeterselie - peper - zout

Werkwijze:
Dag -1:
1. Hak de poten in gelijke stukken van ongeveer 6 cm.
2. Steek in elk stuk een spriet citroengras.
3. Verhit olijfolie in een pan en bak daarin de stukken krab tot het pantser begint te kleuren.
4. Zet koel weg.

Dag 0:
5. Verwarm de pan met de koningskrab en giet er de witte wijn en de currypasta bij en laat tot de helft inkoken.
6. Bevochtig het geheel met de kokosmelk.
7. De bereiding van de krab loopt gelijk met de bereiding van de saus.
8. Laat die lichtjes indikken.
9. Werk af met de blaadjes salie, basilicum, dragon en bladpeterselie.

Gebakken kabeljauw

Nodig: voor 12 personen
12 kleine stukjes kabeljauw filet –
1 glaasje visfumet – 1 glaasje witte wijn – citroensap olijfolie peper – zout

Werkwijze:
Dag -1:
1. Breng de kippenbouillon aan de kook.
2. Leg de stukken kabeljauw in een stoofschaaltje.
3. Voeg de fijngesnipperde sjalot toe en kruid.
4. Voeg een weinig visfumet, witte wijn, olijfolie en citroensap toe.
5. Dek af met folie.

Dag 0:
6. Laat de kabeljauw garen in een voorverwarmde oven op 180°C.
7. Gaartijd is afhankelijk van de dikte van de kabeljauw = 2,5 min per centimeter dikte.

© Charme et Douceur de Rosiès

Kabeljauw en Sint-Jakobsvruchten op een puree van gerookte aardappelen Koningskrab met citroengras en rode curry-kokossaus

Sint-Jakobsvruchten en gerookte aardappelen

Nodig: voor 12 personen
12 Sint-Jakobsvruchten zonder koraal – boter – zout uit Perzië –
1 kg charlotte aardapelen – ¼ l melk – 1 dl room – 25 g boter – peper – zout

Werkwijze:
Dag -3:
1. Aardappelen wassen, schillen en spoelen.
2. Kook de aardappelen gaar in een weinig gezouten water.
3. Laat de aardappelen even afkoelen en snijd in plakjes.
4. Rook de aardappelen kort in een rookdoos of kastol. Opgelet niet te lang.

Dag -2:
5. Pureer nu de aardappelen in lauwe melk en boter.
6. Plaats in de koelkast.

Dag 0:
7. Verwarm de aardappelpuree met de room, enkele druppels citroensap, peper en zout.
8. Bak de Sint-Jakobsvruchten kort aan in boter en kruid met peper en blauw zout (zout uit Perzië).

Bordschikking:
1. Leg met een deegkrabber een bodempje puree op verwarmde borden.
2. Schik daarop de kabeljauw met daarbij de Sint-Jakobsvrucht.
3. Daarop de gebakken koningskrab met de saus van kokos en curry.
4. Werk af met de kruiden van de kabeljauw.

© Charme et Douceur de Rosiès

Duo van buikspek en een stoofpotje van varkenswangetjes met rode wijn saus
Ratte in een jasje van bacon en gevulde courgette kroketjes

Duo van buikspek en een stoofpotje van varkenswangetjes met rode wijn saus

Nodig: voor 12 personen
2 kg varkenswangetjes – 4 sjalotjes – 4 selderstengels – 1 kg buikspek – 1 klpl jeneverbessen – kruidnagel – 6 teentjes look – 1 fles rode wijn – 1 kruidentuiltje – peper – zout – 100 g boter - 40 g bloem – arachideolie – 1 tas bloem – 1 slpl mosterd

Werkwijze:
Dag -3:
1. Snij de sjalot, en de groene selder in fijne stukjes.
2. Doe de varkenswangetjes in een grote kom.
3. Voeg het kruidentuiltje, jeneverbessen, kruidnagel en look toe.
4. Overgiet alles met de rode wijn en zet één nacht in de koelkast.

© Charme et Douceur de Rosiès

Dag -2:

5. Laat het vlees uitlekken en vang de marinade op.
6. Droog het vlees met keukenpapier, bestrooi met bloem en bak de wangetjes rondom bruin in een hete pan met arachideolie.
7. Giet de olie af en doe het vlees in een stoofpot.
8. Zet het vlees onder met de helft van de marinade, de kruiden, de groenten en voeg 2 dl tomatenjus toe.
9. Laat het vlees minstens 2,5 uur sudderen in de oven op 120°C.
10. Verwijder het kruidenzakje of boeket garni.
11. Breng op smaak met peper en zout en bind met molenaarsboter.

Dag -1:

12. Snij het buikspek in blokjes van 3 op 3 cm.
13. Plaats in een vuurvaste kom en dek af met al.folie.

Dag 0:

14. Snipper de peterselie fijn en meng onder de ragout.
15. Verdeel de ragout over steriliseer bokaaltjes en warm op
16. Werk af met fijngesnipperde peterselie en verse tijm.
17. Plaats de afgedekte stukjes buikspek in de oven de laatste 10 min van de aardappelen.

Ratte in een jasje van bacon

Nodig: voor 12 personen
2 kg kleine aardappelen (ratte) –
20 fijne sneetjes bacon –
8 takjes verse tijm – peper - zout

Werkwijze:

Dag -1:

1. Was de ratte-aardappeltjes zeer goed.
2. Wikkel elk aardappeltje in bacon.
3. Plaats de aardappelen in een vuurvaste kom.
4. Dek af en zet koel weg.

Dag 0:

5. Breng de aardappeltjes op smaak met een weinig zout en peper en de helft van de tijm en 4 lepeltjes olijfolie.
6. Plaats de aardappeltjes gedurende 40 min in de oven.
7. Roer de aardappeltjes regelmatig om.
8. Juist voor het serveren nogmaals enkele blaadjes tijm toevoegen.

Tip:
Ratte aardappelelen kunnen vervangen worden door kleine rosevals of charlotte of Bonnottes de Noirmoutier

© Charme et Douceur de Rosiès

Gevulde courgette kroketjes

Nodig: voor 12 personen
6 kleine courgettes – kruidenkaas – cornflakes – paneermeel – 2 eieren – 2 lpl bloem – 2 lpl water

Werkwijze:
Dag -1:
1. Courgettes wassen en in gelijke stukken snijden.
2. Haal met een parisiennelepel het vruchtvlees eruit.
3. Vul de courgettes met de kruidenkaas.
4. Maak een mengsel van de bloem, water en de eieren.
5. Mix de cornflakes en meng met evenveel paneermeel.
6. Paneer de courgette met het eimengsel en daarna met paneermeel van cornflakes.
7. Dek af en zet fris weg.

Dag 0:
8. Verwarm de frituurolie niet hoger dan 180°C en bak de courgettes krokant.

© Charme et Douceur de Rosiès

Mascarpone festival

Nodig: voor 12 personen
300 g gemengd rood fruit (diepvries) – 100 g kristalsuiker – 1 cake –
150 g mascarpone – 60 g water – 100 g suiker – 3 dooiers – 150 g room
300 g aardbeien – 150 g witte chocolade – 25cl room – 1 dooier – 2 eiwitten –
afwerking: muntblaadjes – verschillende soorten vers rood fruit

Werkwijze:

1. Meng het diepvries fruit met de suiker.
2. Verwarm op het vuur tot met een compote bekomt.
3. Laat afkoelen en giet het fruit in kleine sterliseerbokaaltjes.
4. Bak of koop een cake en snij in dunne schijven.
5. Beleg het fruit met een schijfje cake.
6. Verwarm het water met de suiker tot een siroop.
7. Roer de koude siroop bij de mascarpone.
8. Voeg drie dooiers toe (opgelet: in de zomer de dooiers weglaten) en de licht opgeklopte room.
9. Giet het mascarpone mengsel op de cake.
10. Beleg met schijfjes aardbei.
11. Smelt de witte chocolade au bain marie en laat hem afkoelen en af en toe roeren met een houten lepel.
12. Voeg de dooiers toe.
13. Klop de room op en voeg hem toe aan het mengsel van chocolade en dooier.
14. Klop de eiwitten stijf en voeg voorzichtig toe aan het mengsel.
15. Giet in de bokaaltjes en laat opstijven.
16. Juist voor het opdienen legt men het muntblaadje erop en verschillende soorten rood fruit.

© Charme et Douceur de Rosiès

WATTONS

SCHOONHEIDS- & KAPSALON

KOOKSTUDIO

Dulakkerweg 19
Deinze (B-M-L)
09 386 88 24

www.wattons.be martine@wattons.be

Charme et Douceur de Rosiès

Chambres & Table d'hôtes - Gîtes

Midi-Pyrénées Frankrijk

www.rozies.fr
info@rozies.fr

Lieudit Rozies
F-82340 Dunes
+33 563 39 09 36

IN 2006 VERKOZEN TOT DE BESTE CHAMBRES D'HOTES VAN BELGEN IN HET BUITENLAND