Kookstudio
Charme et Douceur de Rosiès

Foie gras-kroketje met basilicum siroop en kruidensla
*****
Carpaccio van langoustine met jona gold en avocado
*****
Kabeljauwhaasje met mosterd briochekruim,
vanillestomp en botersaus met Duvel
*****
Velouté van tomaat met kokos en krab
*****
Kalkoenrolletje met pistachenootjes en eekhoorntjesbrood
Tartiflette-aardappeltje met witloofcrème en truffelsaus

Foie gras-kroketje met basilicum siroop en kruidensla

Nodig: voor 12 personen

Salade: atsina cress – rock chives – shiso urple – affilla cress
Kroketje: 3 dl kippenbouillon – 75 g bloem – 75 g boter – 110 g foie gras – 50 g gerookte eendenborst – 1 blaadje gelatine – 1 dooier – paneermeel – 2 lpl bloem – 3 lpl water – 2 à 3 eieren
Siroop van basilicum – witte balsamico-azijn

Werkwijze:

Dag -2:

1. Week de gelatine in koud water.
2. Maak een dikke roux van boter, bloem, kippenbouillon, peper en zout.
3. Voeg de geweekte gelatine en de dooier toe en laat afkoelen.
4. Versnipper de gerookte eendenborst en snij de foie gras in blokjes.
5. Voeg toe bij de koud-lauwe roux en giet in een rechthoekige vorm en plaats in de koelkast.

Dag -1:

1. Meng de bloem met een weinig water en voeg er de eieren aan toe.
2. Paneer de opgesteven foie grasroux twee maal.

Dag 0:

1. Frituur de kroketjes.
2. Parfumeer de salade met de siroop van basilicum en witte balsamico-azijn.
3. Leg de salade op het kroketje.

© Charme et Douceur de Rosiès

Carpaccio van langoustine met jona gold en avocado

Nodig: voor 12 personen
32 schoongemaakte langoustinestaarten (of scampi's) – 2 avocado's – 1 jona gold - 1 dl verse room – zwarte olijven - radijsjes – 1 limoen – verse basilicum - citroenolie – basilicumolie – peper – zout - zeezout

Werkwijze:

Dag -1:

1. Maak de langoustines schoon en snij in fijne sneetjes.
2. Breng de langoustine op smaak met een weinig peper, zeezout en citroenolie.
3. Zet koel weg.
4. Snij de zwarte olijven in fijne rondjes en de radijsjes in fijne reepjes.

Dag 0:

1. Prak de avocado grof met een vork, breng op smaak met peper en zout, limoensap en -zeste, room en basilicumolie .
2. Snij de appel in brunoise, bevochtig licht met limoensap en meng met avocado.
3. Dresseer de langoustine op de avocado en garneer met zwarte olijven en radijsjes.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Kabeljauwhaasje met mosterd briochekruim, vanillestomp en botersaus met Duvel

Kabeljauwhaasje met mosterd briochekruim

Nodig: voor 12 personen

6 droge sneetjes briochebrood – 12 stukjes kabeljauwhaasje van max. 150 g - 1 klein pakje bieslook – 2 eieren – 2 lpl graantjesmosterd – 1 sjalotje – 2 teentjes look – peper – zout – zeste van ½ citroen – sap van ½ citroen – 100 g zachte boter – 2 lpl olijfolie - 2 tomaten

Werkwijze:

Dag -1:

1. Maal de droge brioche sneetjes fijn en meng met boter, fijngesneden bieslook, teentje look, sjalotjes, graantjes mosterd, zeste en citroensap, olijfolie, fijn gesneden ontpitte tomaatjes, peper, zout en eieren.
2. Meng alles goed tot een homogene massa.
3. Strijk uit op een plat bord, dek af met plastiekfolie en laat alles afkoelen in de koelkast.

© Charme et Douceur de Rosiès

Dag 0:

1. Bestrijk de vis met peper en zout.
2. Beleg de bovenkant van de vis met het briochedeeg en druk goed aan.
3. Verwarm de oven voor op 200°C en plaats de vis gedurende 8 à 10 min in de oven tot het broodkruim een goudbruine kleur heeft.
4. Verdeel de aardappel vanillestomp over de borden en leg de vis ernaast.
5. Schep de saus rond het gerecht en garneer met een stukje vanillestok uit de melk.

Vanillestomp

Nodig: voor 12 personen
800 gr bloemig kokende aardappelen – 2 vanillestokjes –
150 ml melk – 150 g boter – peper – zout

Werkwijze:

Dag -1:

1. Aardappelen wassen, schillen, spoelen, gaar koken in gezouten water.
2. Giet de aardappelen af en pureer.
3. Snij de vanillestok open en schraap het merg eruit.
4. Voeg stokken en merg bij de koude melk.
5. Plaats afgedekt in de koelkast.

Dag 0:

1. Voeg de boter bij de vanillemelk en warm op.
2. Verwijder de vanillestokken en giet de melk bij de gepureerde aardappelen.
3. Warm alles op en breng op smaak met peper en zout.

Botersaus met Duvel

Nodig: voor 12 personen
10 cl Duvel – 4 sjalotjes – 2 dl room – klontje boter – 1 dl visbouillon –
1 klpl molennaarsboter (1 lpl boter – 1 lpl bloem) – peper – zout

Werkwijze:

Dag -1:

1. Hak de sjalotjes grof en stoof met een klontje boter.
2. Voeg Duvel en visbouillon toe en laat inkoken tot een derde.
3. Laat de saus afkoelen en giet door een fijne zeef.

Dag 0:

1. Voeg de room bij de saus en breng aan de kook.
2. Indien nodig een weinig opbinden met molenaarsboter.
3. Kruiden met peper en zout.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Velouté van tomaat met kokos en krab

Nodig: voor 12 personen
3 l tomaten coulis – 1 takje citroengras – 6 kippenbouillontabletjes –
2 dl kokosmelk - peper – zout - pigment d'espelette
Krabmengsel: 2 lpl mayonaise – 2 ansjovisfilets – 200 g krabvlees –
2 lpl komkommerjulienne – bieslook – truffelolie - basilicum -
1 limoen – purperen shiso of mosterdkers

Werkwijze:

Dag -1:

1. Snij de komkommer in fijne julienne en zet weg.
2. Pel de tomaatjes, verwijder de zaadjes en snij in kleine blokjes (concassé).
3. Snipper de ansjovis fijn.
4. Breng een derde van de tomatencoulis aan de kook met een takje citroengras.
5. Laat afkoelen.

Dag 0:

1. Meng het krabvlees met de blokjes tomaat, ansjovisfilet, mayonaise, komkommer, basilicum, bieslook, enkele druppeltjes truffelolie en het limoensap.
2. Neem de uitsteekvorm en zet in het midden van een soepbord.
3. Stop er wat krabmengsel op en druk stevig aan.
4. Neem de uitsteekvorm voorzichtig weg en werk af met enkele takjes purperen shiso.
5. Verwijder het citroengras uit de tomatencouilis en voeg de kippenbouillon toe en breng aan de kook.
6. Breng op smaak met pigment d'espelette en zout.
7. Doe kokosmelk in de soepterrine en schep zorgvuldig om de krab heen.

© Charme et Douceur de Rosiès

Kalkoenrolletje met pistachenootjes en eekhoorntjesbrood

Nodig: voor 12 personen
200 g morieltjes - 100 g Parijse champignons – 250 g eekhoorntjesbrood –
1 doosje gedroogd eekhoorntjesbrood - (of 500 g gemengde champignons) –
12 kalkoenlapjes – 2 sjalotjes – 150 g geroosterde pistachenootjes –
50 g boter – armagnac – 4 lpl room – 2 klpl kalfsfond – peper - zout

Werkwijze:

Dag -1:

1. Mix het gedroogde eekhoorntjesbrood en rooster de pitachenootjes.
2. Snij de champignons in kleine stukjes.
3. Smelt de boter in een pan en voeg de fijngesneden sjalotjes en champignons toe en bak 2 à 3 min op matig vuur tot het vocht bijna verdampt is.
4. Voeg de room, eekhoorntjespoeder en enkele lepeltjes kalfsfond toe en laat nog even sudderen, breng op smaak met peper en zout.
5. Haal de pan van het vuur en laat het mengsel afkoelen.
6. Leg een laagje champignonmengsel op het kalkoenlapje, strooi een weinig gehakte pistache over, rol het lapje op en leg in een ovenschotel.

Dag 0:

1. Zet het vlees in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende 15 min.

© Charme et Douceur de Rosiès

Tartiflette-aardappeltje met witloofcrème en truffelsaus

Nodig: voor 12 personen

12 kleine aardappelen (charlotte, amandine of krieltjes) –
3 sneetjes jonge kaas –
12 fijne sneetjes Nata Negra Cana de lomo –
50 g boter –
peterselie –
peper –
zout

Werkwijze:

Dag -1:

1. Aardappeltjes wassen, schillen, spoelen.
2. Breng aan de kook tot ze bijna gaar zijn.
3. Snij de aardappel in de lengte door.
4. Steek tussen de aardappeltjes de sneetjes kaas en Nata Negra.
5. Wikkel rond elke aardappel en koortje.
6. Smeer de vuurvaste kom in met boter, plaats er de aardappeltjes op en dek af met folie.

Dag 0:

1. Verwarm de aardappeltjes in de oven gedurende de laatste 5 à 10 min. van het vlees of in de microgolfoven 3 min. op 100%.

Witloofcrème en truffelsaus

Nodig: voor 12 personen
12 kleine stronkjes witloof – 1 kg witloof - 1 dl room – een klontje boter – bakpapier – peper – zout - rode biet blaadjes – 4 lpl kristalsuiker

Dressing: 2 lpl notenolie – 2 lpl olijfolie – witte balsamico-azijn – pigment d'espelette - zout

Truffelsaus: 3 dl kalfsjus – klontje boter - 1 sjalot - 5 cl rode porto – 2 cl armagnac - 1 klein blikje truffelsap met stukjes – 1 klpl truffelolie – kalfsfond

© Charme et Douceur de Rosiès

Werkwijze:

Dag -1:

1. Haal de buitenste mooie blaadjes van de kleine stronkjes witloof en houd apart.
2. Wikkel ze in nat keukenpapier en zet weg in de koelkast.
3. Leg het witloof in een pan met een klontje boter, enkele druppels citroensap, een klein beetje water, peper en zout.
4. Dek af met een vel bakpapier op maat van uw pan gesneden en druk goed aan.
5. Zet witloof op een laag vuurtje gedurende 20 min.
6. Doe hetzelfde met het overige witloof en laat goed uitlekken.
7. Doe daarna het witloof in een blender, voeg de room toe en mix.
8. Maak de dressing en zet koel weg.
9. Maak de truffelsaus volledig af: snipper de sjalot fijn en laat hem glazig stoven in een weinig boter.
10. Blus met de porto en de armagnac en laat dit kort inkoken.
11. Zeef de saus door een fijne zeef .
12. Voeg bij de saus het truffelsap met de stukjes, de kalfjus en de truffelolie.
13. Dek de saus af en zet koel weg.

Dag 0:

1. Snij de blaadjes witloof in de lengte in fijne reepjes en meng met de dressing.
2. Dep de rode bietblaadjes in de rest van de dressing.
3. Verwarm even de crème van witloof en indien nodig nog even afkruiden.
4. Verwarm de witloofstruikjes in een weinig boter met suiker.
5. Trek een streep op de borden met de crème en leg er gekarameliseerd witloof op.
6. Werk af met de rauwe witloofblaadjes en rode bietblaadjes.
7. Verwarm de truffelsaus tot het kookpunt en voeg een weinig kalfsfond toe tot de juiste saus dikte en breng op smaak met peper en zout.

© Charme et Douceur de Rosiès

Rolletjes van appel met roomijs en kokoscrème

Nodig: voor 12 personen

2 Granny Smith appelen,
sap van 1 citroen,
0,5 l vanille-ijs,
0,5 l limoensorbet,
balsamicocrème
kokoscrème:
- 250 gr ongesuikerde kokosmelk,
- 75 gr suiker,
- 1 blaadje gelatine

appelgelei:
- 5 dl appelsap,
- 50 gr suiker,
- 2 blaadjes gelatine

Werkwijze:

Appelrolletjes:
1. Snij de appelen in dunne plakjes en wentel even in citroensap.
2. Neem vanille-ijs en ontvorm uit zijn verpakking.
3. Snij het ijs in langwerpige blokjes en verpak ze met appelplakjes tot rolletjes.
4. Leg de appelrolletjes zo vlug mogelijk terug in de diepvries.

Appelgelei:
1. Verwarm een gedeelte van het appelsap.
2. Week de gelatine in koud water.
3. Los de geweekte gelatine en de suiker op in het appelsap.
4. Zet weg in de ijskast en laat opstijven.

Kokoscrème:
1. Warm de kokosmelk op met de suiker.
2. Los de geweekte gelatine op in de warme kokosmelk en zet in de ijskast.

Afwerking:
1. Mix de kokoscrème voor het serveren tot een gladde crème.
2. Schik op het bord een bolletje limoensorbet, daarop een appelrolletje.
3. Werk af met gehakte appelgelei, kokoscrème en balsamicocrème.

© Charme et Douceur de Rosiès

Whisky delight

Nodig: voor 12 personen

200 g meringue –
50 g bloemsuiker –
een weinig whisky –
4 dl room

Werkwijze:

1. Maal de meringue tot poeder en meng met de bloemsuiker.
2. Overgiet met voldoende whisky en laat eventjes intrekken.
3. Sla de room halfstijf met en weinig vanillesuiker.
4. Spatel de room voorzichtig onder de meringue.
5. Giet het mengsel in mokkatasjes en laat opstijven in de koelkast.
6. Werk af met een kleine meringue.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

WATTONS

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
*" **B&B van het jaar** " in de uitgave 2012 van de gids " **Logeren bij Belgen in Frankrijk** "*