Kookstudio
Charme et Douceur de Rosiès

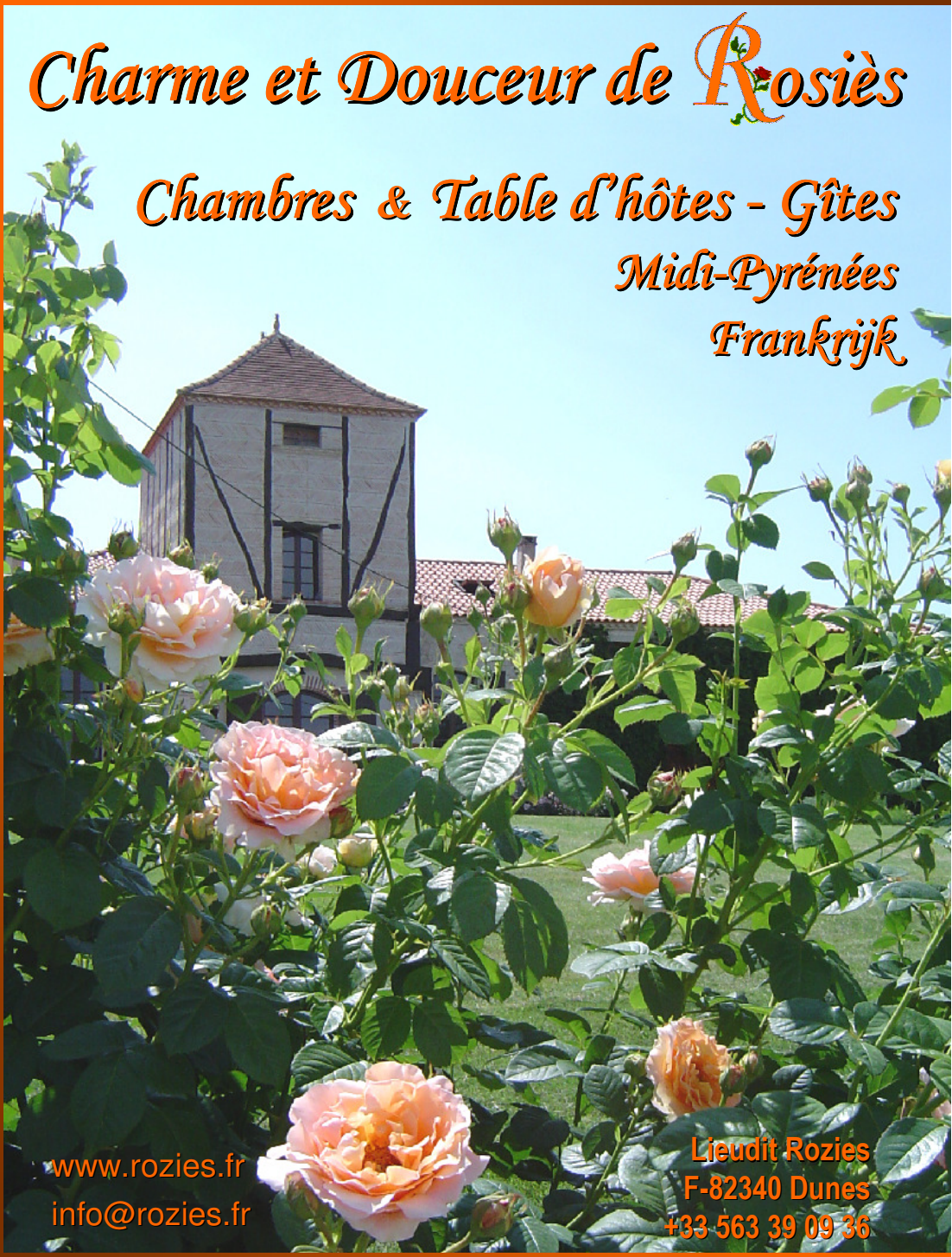
Buffelmozzarella met tapioca van broccoli en pistache
*
Huisgerookte zalm met brioche en pernod
*
Radijsjesloofsoep met pittige kruidencrème
*
Parelhoen met olijven en citroen
Aardappelgratin met tomaat en citroen
*
Frambozencharlotte met affogato

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

Buffelmozzarella met tapioca van broccoli en pistache

Nodig: voor 12 personen

3 pakjes buffelmozzarella – 1/2 groene bloemkool of broccoli – 1/4 bloemkool – 2 lpl pistache nootjes - 1 limoen – 3 lenteuitjes – olijfolie met basilicum – fleur de sel - pigment d'espelette – 5 takjes basilicum – 5 takjes verse munt - citroenolie – 3 teentjes look – roze peper

Werkwijze:

1. Hak de groene bloemkool of broccoli en bloemkool fijn tot een korrelige structuur (=tapioca).
2. Rooster de niet gezouten pistache nootjes in een pan en hak fijn met een mes.
3. Snij de mozzarella in schijfjes van ongeveer 1 cm en leg op een bord en besprenkel met citroenolie.
4. Strooi de fijngesneden lente-uitjes over de mozzarella en kruid met fleur de sel en pigment d'espelette.
5. Meng de fijngesnipperde look met de tapioca van groene bloemkool, pistachenootjes, olijfolie met basilicum, fijngesnipperde munt, basilicum, zeste en het sap van limoen.
6. Breng op de mozzarella een weinig tapioca en werk nog even af met olijfolie met basilicum en roze peper.

© Charme et Douceur de Rosiès

Huisgerookte zalm met brioche en pastissaus

Nodig: voor 12 personen

Briochebrood – gemengde sla – olijfolie – truffelolie – witte balsamico-azijn – 60 g cocktail pearls vinaigre & échalotte - 500 g zalm met vel – citroenschil – fleur de sel – venkelzaadjes – gedroogde tijm – fijngehakte gedroogde sjalot

Pastissaus : 6 lpl mayonaise – 12 lpl room – 1 klein glaasje Pastis Henri Bardouin (Distilleries et Domains de Provence) – peper - zout

Werkwijze:

Dag –3:

1. Maak een mengsel van fleur de sel, zeste van een citroen, tijm en venkelzaadjes.
2. Leg de zalm met de velkant op een bord en strijk in met het zoutmengsel.
3. Dek af met plastiekfolie en plaats in de koelkast gedurende 24 uur.

Dag –2:

1. Wrijf het zoutmengsel van de zalm en droog af.
2. Plaats de zalm in de rookoven en breng het houtzaagsel met tijm op de bodem aan.
3. Steek het zaagsel in brand en zorg dat er voldoende rook in de oven ontstaat.
4. Doe deze handeling vier maal met een tussentijd van min 1 uur.

© Charme et Douceur de Rosiès

Werkwijze:

Dag –1:
1. Verpak de gerookte zalm met plastiekfolie en plaats in de koelkast.

Dag 0:
1. Maak de pastissaus door alle ingrediënten te mengen tot een vloeibare saus.
2. Snij de sneetjes brioche in rechthoeken van 2 cm op 10 cm.
3. Leg een weinig saus op de brioche.
4. Snij de zalm in fijne sneetjes en leg op de brioche.
5. Breng terug een weinig saus op de zalm.
6. Werk af met gemengde sla en bespoei met een weinig truffelolie en witte balsamico-azijn.
7. Werk af met rondjes pijpajuin en cocktail pearls.

© Charme et Douceur de Rosiès

Radijsjesloofsoep met pittige kruidencrème

Nodig: voor 12 personen
Loof van 3 bosjes radijsjes – 1 ui –
3 teentjes look – 2 l kippenbouillon – boter –
2 aardappelen - peper – zout – 1 dl room

Crème: knolletjes van één bosje –
250 g mascarponé – 2 teentjes look –
1 sjalotje

Werkwijze:

1. Fruit de uisnippers glazig in de hete boter en voeg daarna het loof, de knolletjes en de aardappelen toe.
1. Overgiet met kippenbouillon en breng aan de kook gedurende 10 min.
2. Mix de soep en breng op smaak met peper en zout.
3. Maak de pittige crème:
    - Snij de knolletjes, look en sjalotje in kleine stukjes.
    - Meng met de mascarpone en breng op smaak met peper en zout.
4. Breng een bolletje crème in de tas en giet er de soep over of serveer de crème afzonderlijk op een klein bordje.
5. Giet er een koffielepeltje room op en een schijfje radijs.

© Charme et Douceur de Rosiès

Feuilleté van zalm met framboos en geitenkaas

Nodig: voor 12 personen

1 pak bladerdeeg - 500 g zalm – sesam of maanzaad - 1 sjalotje - sap van 2 limoenen – verse dille - 1 blaadje gelatine – 1 dl room - 2 teentjes look – visbouillon - 4 à 5 lpl mayonaise – 1 ei - frambozen op sap of vers – 125 g fromabozencoulis – 125 g verse geitenkaas - peper - zout

Werkwijze:

Dag -1:

1. Verwarm de oven voor op 200°C
2. Steek rondjes uit in bladerdeeg met het vormpje.
3. Bestrijk de rondjes met losgeklopt ei en bestrooi met maanzaad.
4. Bak de rondjes gedurende 10 min op 200°C en 10 min op 180°C.
5. Na het bakken laten afkoelen en in uw keuken bewaren (vochtigheid).
6. Pocheer de zalm in een visbouillon en laat in de bouillon afkoelen.
7. Verwijder de graten van de zalm en snij alles in kleine partjes.
8. Snij het sjalotje en de look fijn en meng met de mayonaise, limoensap en fijngesnipperde dille.
9. Meng alles met de zalm en breng op smaak met peper en zout.
10. Week het gelatineblaadje in een weinig koud water.
11. Verwarm de room naar het kookpunt en los de uitgeknepen gelatine erin op.
12. Voeg de room bij de zalm, meng alles goed en vul de vormpjes welke reeds met plastiek folie zijn bekleed.
13. Zet alles koel weg.

Dag 0:

1. Dresseer het bord met frambozencouli,
2. Zet uw rondje opgesteven zalm in het midden van het bord.
3. Plaats de frambozen op de zalm .
4. Bestrijk de onderkant van het bladerdeegrondje met verse geitenkaas en plaats het op de frambozen.
5. Werk af met een muntblaadje of dille.

© Charme et Douceur de Rosiès

Aardappelgratin met tomaat en citroen

Nodig: voor 12 personen

2 kg bintjes – 1,5 dl melk – 2 eieren – 4 lpl olijfolie – 50 g boter –
zeste en sap van 1 citroen - 5 vleestomaten – basilicum - pijnboompitten –
zout – peper – 150 g parmezaanschilfers

Werkwijze:

1. Aardappelen wassen, schillen, spoelen.
2. Kook de aardappelen in kokend water met een snuifje zout.
3. Aardappelen afgieten en pureren.
4. Voeg melk, eieren, peper, zout, olijfolie, boter, citroenzeste en citroensap.
5. Pel de tomaten, verwijder de pitjes en snij in stukjes, meng ze door de puree en voeg er de versneden basilicum toe.
6. Strijk de kom in met olijfolie en verdeel er de puree over.
7. Rooster pijnboompitten, hak fijn en meng met de parmezaanse kaas.
8. Bestrooi de puree met de kaas en pijnboompitten .
9. Verwarm in de oven op 180°C gedurende 15 min.

© Charme et Douceur de Rosiès

Parelhoen met look en citroen

Nodig: voor 12 personen

2 parelhoentjes elk in 10 stukken verdeeld – 1 bol look – 2 citroenen - verse tijm – 3 lpl olijfolie – 150 ml witte wijn – een handvol zwarte olijven

Werkwijze:

1. Bak de kip af in een braadpan en leg ze na de kleuring in een stoofpan of braadslede.
2. Snij de citroen in kleine stukken en breng aan bij de kip samen met de gepelde look en een handvol zwarte olijven.
3. Trek de blaadjes van de tijm en voeg bij de kip.
4. Overgiet de kip met de witte wijn en breng op smaak met peper en een weinig zout.
5. Zet de bereiding afgedekt gedurende 2 uur in de oven op 160°C.
6. Neem het deksel van de pan en bak nog 30 min op 200°C.

© Charme et Douceur de Rosiès

Frambozencharlotte

Nodig: voor 12 personen

Biscuits Roses de Reims
(les mini van maison Fossier) –
10 g gelatineblaadjes –
frambozencoulis –
250 g verse frambozen –
500 g gemengd fruit –
2,5 dl room –
100 g kristalsuiker –
250 g plattekaas –
poedersuiker

Werkwijze:

Dag –1:

1. Week de gelatine in koud water en breng de frambozencoulis aan de kook.
2. Knijp de gelatine uit en voeg bij de kokende frambozencoulis en neem van het vuur.
3. Laat even afkoelen.
4. Klop de slagroom met de kristalsuiker half op.
5. Vermeng eerst de platte kaas met de coulis en als laatste de room en de verse frambozen.
6. Bekleed een charlotte vorm met plastiek folie, breng op de zijkanten de koekjes aan en giet er het franbozenmengsel in.
7. Laat de charlotte min een uur opstijven in de koelkast.

Dag 0:

1. Stort de charlotte op een bord.
2. Schik het gemengd fruit in het midden van de taart en werk af met muntblaadjes.
3. Bestrooi juist voor het serveren met poedersuiker.
4. Strik er een mooie lint rond.

© Charme et Douceur de Rosiès

Affogato

Nodig: voor 12 personen

150 g fondant chocoladeschilfers en 100 g Pearls dark van Jacques – 1l vanille-ijs – 12 tassen koffie – 12 lpl kristalsuiker – 3 dl room – armagnac

Werkwijze:

1. Maak een kan koffie (niet te sterk).
2. Strooi een weinig schilfers in de tassen.
3. Leg er een bolletje vanille-ijs op, een klpl kristalsuiker en een klpl armagnac.
4. Giet de hete koffie over het ijs.
5. Spuit daarop een chantilly van room en werk af met chocoladeparltjes.

© Charme et Douceur de Rosiès

WATTONS

SCHOONHEIDS- & KAPSALON

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

KOOKSTUDIO

www.wattons.be
martine@wattons.be