Kookstudio
Charme et Douceur de Rosiès

Tomatentartaar met ansjovisboter
Chili-vanille-olie
Zalm-tomatensaus
Thaïse-citroengras-olie
Gemarineerde mosseltjes
Tagliolini-taartjes
Verrassingsbrood "Casino de Paris"
Kalkoensaté met sesam
Ananas-tomatenchutney
Tiramisu van tomaten en basilicum
Quinoasalade met zoetzure groenten
Gribiche saus
Fondue van camembert

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 "***

Tomatentartaar met ansjovisboter

Past bij de gemarineerde mosseltjes.

Nodig: voor 12 personen

Ansjovisboter: 100 g ansjovis op olie – 4 lpl ansjovisolie – 100 g boter
Tomatentartaar: 4 tomaten – 4 avocado – enkele druppels tabasco – basilicum – peper - zout
Afwerking: stokbrood – chili-vanille-olie - 1 citroen – roquettesla

Werkwijze:

1. Snij de ansjovis in kleine stukjes, meng met de boter en de ansjovisolie.
2. Zet koel weg.
3. Pel de tomaten en ontpit.
4. Snij de tomaten en avocado in blokjes.
5. Meng alle overige ingrediënten met de versnipperde basilicum.
6. Giet in een kom, dek af met plastiekfolie en laat afkoelen.
7. Snij het stokbrood in fijne sneetjes en strijk ze in met chili-vanille-olie.
8. Rooster de broodsneetjes krokant.
9. Werk de kom af met enkele sneetjes citroen en enkele takjes roquettesla.
10. Serveer er een geroosterd sneetje broodmet ansjovisboter bij.

© Charme et Douceur de Rosiès

Chili-vanille-olie

Zeer goed om op brood aan te brengen om te roosteren of om lamsvlees mee aan te bakken.

Nodig: voor 12 personen

8 gedroogde chilipepertjes – ½ l olijfolie – 1 klpl pigment d'espelette – 1 vanillestok

Werkwijze:

1. Chilipepertjes versnijden.
2. Met de olie in een kookpan gedurende 10 min. zachtjes verwarmen.
3. Laat de olie goed afkoelen.
4. Voeg de pigment d'espelette en de gehalveerde vanillestok toe.
5. Giet in een bokaal en laat gedurende minstens 1 dag goed trekken.

Gemarineerde mosseltjes

Nodig: voor 12 personen

1 kg gekookte mosseltjes – enkele blaadjes rozemarijn en tijm – 1 citroen – 4 kleine tomaten
Marinade: 1 dl droge witte wijn – 1 takje tijm – versnipperd chalotje – 1 teentje look – 4 lpl olijfolie - 6 peperbolletjes – peper - zout

Werkwijze:

1. Meng alle ingrediënten voor de marinade en laat een uurtje trekken.
2. Kook de mosselen en verwijder de mosselen van de schelpen.
3. Voeg de mosselen toe aan de marinade en breng op smaak met peper en zout.
4. Snij de citroen in fijne schijfjes en voeg toe aan de mosseltjes.
5. Trek de blaadjes van de rozemarijn en tijm van hun takje en voeg samen met de in stukjes gesneden tomaat bij de mosseltjes.
6. Breng aan in een steriliseerbokaal.
7. Serveer met tomatentartaar en ansjovisboter.

© Charme et Douceur de Rosiès

Zalm-tomatensaus

Nodig: voor 12 personen

1 lpl olijfolie – 2 teentjes look – 8 lpl fijngesneden zongedroogde tomaten – 3 dl room – 1 limoen – 3 dl groentenbouillon – 4 verse tomaten – 300 g gerookte zalm – 1 lente-uitje

Werkwijze:

1. Verhit de olijfolie en bak de fijngesneden look aan.
2. Voeg er de zongedroogde tomaten samen met de room en de groentebouillon aan toe.
3. Laat een 10 tal min. sudderen.
4. Pel de tomaten, verdeel in vier en haal er de pitten uit.
5. Voeg de versneden zalm, limoensap, fijngesneden pijpajuin en tomaatjes toe.
6. Breng even aan de kook en op smaak met peper en zout.

Thaïse-citroengras-olie

Nodig: voor 12 personen

8 takjes korianderblaadjes – 6 stengels citroengras – 1 l olijfolie of maïsolie
4 gedroogde chilipepertjes

Werkwijze:

1. Snij de chilipepertjes in de lengte door.
2. Koriandergroen, citroengras en chilipepertjes in een steriliseerbokaal aanbrengen en overgieten met olie.
3. Goed sluiten en 2 weken op een donkere en koele plaats laten rusten.
4. Daarna het citroengras en de koriander verwijderen.

Deze olie is nu bruikbaar gedurende 2 maanden.

© Charme et Douceur de Rosiès

Tagliolini-taartjes

Nodig: voor 12 personen

3 zongedroogde tomaten – 250 g tagliolini - 1 dl room – 150 g grijze garnalen – 1 ei - 250 g mozzarella – dille – peterselie – peper – zout

Werkwijze:

1. Kook de tagliolini al dante en spoel af met koud water.
2. Snipper de tomaten fijn en meng met fijngesnipperde dille, peterselie en de grijze garnalen .
3. Meng de room met het ei en giet bij de tagliolini.
4. Maak kleine taartjes door met een lepel en een vork rondjes te draaien in de taglioni.
5. Leg de rondjes in een geöliede vuurvaste kom (leg ze niet te dicht).
6. Strooi er een weinig mozzarella over.
7. Verwarm in de oven op 160°C gedurende 10 à 15 min.
8. Prik het taartje op een siervork en serveer onmiddellijk.

© Charme et Douceur de Rosiès

Verrassingsbrood "Casino de Paris"

Nodig: voor 12 personen

tapenade van zongedroogde tomaten – 300 g americain préparé - 1 rond broodje

Eisalade: 4 hardgekookte eieren – 6 lpl mayonaise – peper – zout – 1 fijn gesnipperd chalotje

Plattekaasmengels: 250 g platte kaas – ½ bosje radijsjes – 1 teentje look – peterselie

Afwerking: 250 g platte kaas – enkele kerstomaatjes – olijven - 1 bosje fijngesnipperde peterselie – gemengde sla

Tip: Campina Brabantse plattekaas Rotzelaer

Werkwijze:

1. Maak de eisalade door de eieren te pletten en te mengen met de overige ingrediënten.
2. Meng de platte kaas met de helft van de gehakte radijsjes, fijngehakte peterselie, chalot en look.
3. Snij het brood in twee en daarna horizontaal in een 5 tal sneden (dit kan het best gebeuren met een broodmachine).
4. Beleg de onderste laag met americain, vervolgens een laag met platte kaas, een volgende met tapenade van zongedroogde tomaten en dan de eisalade.
5. Herhaal tot alle lagen zijn bekleed.
6. Werk de zijkanten af met platte kaas en fijngehakte peterselie.
7. Versier de bovenkant van het brood met gemengde sla, aspergescheutjes, radijsjes, kerstomaatjes en zwarte olijven.

© Charme et Douceur de Rosiès

Kalkoensaté met sesam

Nodig: voor 12 personen

600 g kalkoenfilet – 8 lpl ketjap sojasaus – 2 lpl sesamolie – 2 lpl vloeibare honing – peper - zout – 4 lpl sesamzaadjes

Werkwijze:

1. Snij de kalkoenfilet in kleine gelijkmatige stukken.
2. Meng de ketjap sojasaus, sesamolie en honing in een kom en voeg de kalkoenstukjes toe.
3. Meng alles grondig tot de kalkoen volledig is omwenteld met de marinade.
4. Zet de kalkoen een uur afgedekt in de koelkast.
5. Maak een 12 tal spietjes met de stukjes kalkoen en wentel ze door de sesamzaadjes.
6. Grill de spiesjes in een grillpan of op de barbecue.
7. Serveer ze met enkele lepels van de ananas-tomatenchutney.

Ananas-tomatenchutney

Nodig: voor 12 personen

1 ananas – 5 grote tomaten – 2 chalotten – 1 limoen – 50 ml wijnazijn - 150 g kristalsuiker

Werkwijze:

1. Schil de ananas en haal er het harde gedeelte uit.
2. Snij de ananas in kleine stukken.
3. Pel de tomaten, snij in vier en haal er de pitten uit.
4. Wrijf het tomatensap en de pitten door een zeef.
5. Snij het vruchtvlees van de tomaten in kleine stukjes.
6. Versnipper de chalotjes.
7. Meng het sap en de stukjes van de tomaten, wijnazijn, ananas, chalotjes, suiker, de zeste en het sap van de limoen.
8. Laat alles zachtjes inkoken.
9. Laat afkoelen.

© Charme et Douceur de Rosiès

Tiramisu van tomaten en basilicum

Nodig: voor 12 personen

500 g mascarpone – 3 dooiers – 250 g verse tomaten (coeur de boeuf) – 4 zongedroogde tomaten - 50 g parmezaanse kaas – 3 slpl pijnboompitten - 16 blaadjes basilicum - enkele fijne sneetjes brood – olijfolie met basilicum - tabasco – peper - zout

Werkwijze:

1. Pel de tomaten en verwijder de pitten.
2. Snij de tomaten en zongedroogde tomaatjes in fijne sneetjes.
3. Klop de eierdooiers luchtig op met de mascarpone en voeg er wat fijngesneden basilicum, enkele druppels tabasco, peper en zout bij.
4. Beleg de schaal met enkele dunne sneetjes grof brood.
5. Besprenkel met basilicum-olijfolie.
6. Bestrooi met gehakte geroosterde pijnboompitten.
7. Breng een laag mascarpone mengsel aan op het brood, daarop de fijngesneden tomaten en basilicum en terug een laagje mascarpone.
8. Plaats gedurende enkele uren in de koelkast.
9. Werk af met enkele sneetjes verse tomaat en basilicum

© Charme et Douceur de Rosiès

Quinoasalade met zoetzure groenten

Nodig: voor 12 personen

300 g quinoa (is een eiwitrijke graansoort) - 4 lpl olijfolie - 2 lente-uitjes – 1 bosje radijsjes – ½ komkommer – ¼ bloemkool – 1 kleine broccoli - 12 groene asperges of mini asperges – verse koriander – peper - zout

Dressing: 12 lpl olijfolie of thaïse-citroengras-olie – 1 limoen – 1 lpl witte balsamico - 2 lpl rietsuiker.

Werkwijze:

1. Kook de quinoa volgens de verpakking.
2. Laat afkoelen en roer er een beetje thaïse-citroengras-olie onder.
3. Stoom de bloemkool, broccoli, asperges beetgaar en koel ze onmiddellijk af met koud stromend water.
4. Snij de groenten in hapklare stukjes en schep er de dressing door.
5. Laat ongeveer een uur marineren.
6. Schep de groenten onder de quinoa en breng op smaak met peper, zout en koriander.
7. Schep in individuele chineese kommetjes en serveer.

© Charme et Douceur de Rosiès

Gribiche saus

Serveer deze saus met gerookt varkenshaasje of licht gerookte lamscarré

Nodig: voor 12 personen

4 slpl gehakte augurken op azijn –
4 slpl kappertjes –
4 hardgekookte eieren –
2 slpl graantjes mosterd –
2 slpl gehakt bieslook –
4 slpl mayonaise - peper - zout

Werkwijze:

1. Kook de eieren hard, pel en plet ze fijn.
2. Voeg er de mosterd, de mayonaise, de kappertjes en de fijngesneden augurken bij.
3. Meng alles goed met de fijngesneden bieslook.
4. Plaats de bereiding in de koelkast en serveer fris.

Fondue van camembert

Nodig: voor 12 personen

1 grote camembert – 1 teentje look –
een scheutje droge witte wijn

Werkwijze:

1. Neem de kaas uit de houten doosje, verwijder het papier.
2. Rook de camembert met een tijmmengsel twee maal.
3. Breng de camembert terug in de doos,
4. Wrijf de bovenkant van de kaas in met gepelde look.
5. Verwarm de oven voor op 200°C.
6. Maak een 10-tal gaatjes in de kaas en druppel er de droge witte wijn in.
7. Zet het deksel op de doos en plaats de camembert 20 min. in de oven.
8. Serveer de gesmolten camembert in de doos met het varkenshaasje of de lamscarrè.

© Charme et Douceur de Rosiès

WATTONS

SCHOONHEIDS- & KAPSALON

KOOKSTUDIO

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

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 "***

www.wattons.be
martine@wattons.be

www.rozies.fr
info@rozies.fr