Kookstudio
Charme et Douceur de Rosiès

Kerst - en Eindejaarsmenu

Sint-Jakobsvruchten met pijnboompitten, pancetta, briochekruim en een krokant broodje

Warme Sint-Jacobsschelpen met kruiden en whisky

Sint-Jakobschelpen "Rockefeller"

***

Champagne Pierre Gobillard
Brut Authentique à Hautvillers

***

Foie gras met gekonfijte basilicum, gerookte paling en confituur van ratatouille

***

Cuvée des Filles d'Embidoure
2012 IGP Côtes de Gascogne

***

New England clam chowder

***

Corona batallé met salie-hazelnotenboter
Courgette-frietjes
Knolselder mousse
Warme rode bietjes
Gestoofde radijsjes

***

Château Graves d'Arthus
2010 Saint-Emilion

***

© Charme et Douceur de Rosiès

Sint-Jakobsvruchten met pijnboompitten, pancetta, briochekruim en een krokant broodje

Nodig: voor 12 personen

12 Sint-Jakobsvruchten zonder koraal - 3 sneden briochebrood – citroensap - 1 ei - 1 lpl room - 3 lpl geroosterde pijnboompitten - 100 g fijngesneden pancetta – 6 lpl fijngesnipperde bladpeterselie - peper – zout

Krokant broodje:
1 klein grof broodje niet gesneden (blokje) - basilicum olie -150 g boter - peterselie - dille – bieslook

Werkwijze:

Dag -1:

1. Rooster de pijnboompitten en hak met een mes grof.
2. Rooster briochebrood krokant en verpulver tot grof paneermeel.
3. Snij de pancetta in fijne reepjes en meng met de pijnboompitten, briochekruim, fijngesnipperde peterselie, citroensap, 1 ei en de room en breng op smaak met peper en zout.

Krokant broodje:
1. Snij het brood in dikke sneden en daarna in brede repen.
2. Besprenkel met basilicumolie en laat krokant worden in de oven op 150°C.
3. De tijd is afhankelijk van de versheid van het brood.

Dag 0:

1. Verdeel het mengsel over de verse Sint-Jakobsvruchten.
2. Bak op 200°C licht-bruin.
3. Snij de kruiden voor het krokant broodje fijn.
4. Smeer de zijkanten van het broodje in met boter en druk er de kruiden in.

© Charme et Douceur de Rosiès

Warme Sint-Jakobsschelpen met kruiden en whisky

Nodig: voor 12 personen

12 Sint-Jakobsvruchten - whisky (bij voorkeur geturfd) - 200 g boter - fijngehakte peterselie, dragon, dille, bieslook - 2 lpl paneermeel - 1 sjalotje - peper - zout

Werkwijze:

Dag -1:

1. Meng de gehakte kruiden met de boter, paneelmeel, fijngesnipperde sjalot, peper en zout.
2. Zet koel weg.

Dag 0:

1. Leg de Sint-Jakobsvruchten in een schaaltje of schelp.
2. Giet een scheut whisky op elke Sint-Jakobsvrucht.
3. Leg er de kruidenboter bovenop.
4. Zet de Sint-Jacobsschelpen gedurende 5 min. onder de grill.
5. Dien onmiddellijk op.

© Charme et Douceur de Rosiès

Sint-Jakobsschelpen "Rockefeller

Nodig: voor 12 personen

12 Sint-Jakobsvruchten - 100 g boter - 2 fijngesneden sjalotjes - 1 ei – fijngesneden verse spinazie - 2 teentjes look - 2 lpl verse room - zout – 3 lpl paneermeel - pigment d'Espelette - 6 lpl geraspte Parmezaanse kaas

Werkwijze:

Dag -1:

1. Leg de Sint-Jakobsschelpen in een schaaltje of schelp.
2. Fruit het sjalotje en de look in een weinig boter en meng er de spinazie onder.
3. Neem de pan van het vuur.
4. Meng met paneermeel, pigment d'Espelette, verse room, ei en Parmezaanse kaas.

Dag 0:

1. Verdeel het mengsel over de verse Sint-Jakobsvruchten.
2. Leg de Sint-Jakobsvruchten in een schaaltje of schelp.
3. Beleg met het mengsel.
4. Smelt een weinig boter en giet over de Sint-Jakobsschelpen.
5. Bak gedurende 10 min. op 200°C tot een lichtbruin korstje.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Foie gras met gekonfijte basilicum, gerookte paling en confituur van ratatouille

Nodig: voor 12 personen

300 g foie gras - 100 g boter - 1 groot boeket van basilicum - olijfolie – 150 g gerookte paling of gerookte forelfilet - peper - zout

Confituur:
1 rode, groene en gele paprika - 1 kleine aubergine - 1 tomaat - 1 kleine courgette - 1 sjalot - 200 g vloeibare honing - 10 cl Xérès-azijn

© Charme et Douceur de Rosiès

Werkwijze:

Dag -3:

1. Was de paprika, courgette, aubergine, tomaat en snij in brunoise.
2. Versnipper het sjalotje.
3. Verwarm de honing met Xérès-azijn en voeg er de fijngesneden groentjes toe.
4. Laat zachtjes koken tot het vocht uitgekookt is en laat afkoelen.

Dag -2:

1. Mix de foie gras met 100 g boter en breng op smaak met peper en zout.
2. Breng plastiekfolie aan in een mini-cakevorm en spuit een laagje foie-gras.
3. Beleg met reepjes gerookte paling en spuit opnieuw met foie gras.
4. Druk alles goed aan en leg er een gewichtje op.
5. Laat gedurende min 12 uur afkoelen.

Dag -1:

1. Frituur de basilicumblaadjes en laat afkoelen op keukenpapier.

Dag 0:

1. Mix de basilicum met olijfolie extra fijn .
2. Trek een groene streep basilicumolie op het bord leg er een sneetje foie gras op.
3. Werk af met ratatouille en gefrituurde basilicum.

© Charme et Douceur de Rosiès

New England clam chowder

Nodig: voor 12 personen

1 kg kokkels - klont boter - 20 g bloem - ½ l witte wijn - 1 laurierblad - verse tijm - 2 lpl olijfolie - 150 g gerookt spek - 2 sjalotjes - 200 g aardappelen - 4 stengels bleekselder - 2 dl room - verse bladpeterselie – 1 preistengel - zeste van 1 sinaasappelschil - orange peperkruid - 2 l kippenbouillon

Werkwijze:

Dag -1:

1. Was de kokkels en zet ze gedurende minstens 3 uur in water met een paar lepels bloem.
2. Spoel de kokkels voldoende.
3. Kook de kokkels in een weinig witte wijn, tijm, laurier, peper en zout.
4. Haal de mosseltjes uit de schelpen en zet koud weg.
5. Filter het kookvocht en laat even inkoken.
6. Snij het spek in kleine blokjes en bak kort aan.
7. Stoof de fijngesneden selder, prei en het sjalotje in een weinig boter en breng aan de kook in een weinig kippenbouillon.
8. Zet koel weg.

Dag 0:

1. Verwarm de soep en voeg er het spek, de kokkels en de room toe.
2. Breng nog even aan de kook en werk af met fijngesnipperde peterselie.
3. Breng op smaak met sinaasappel zeste en een weinig orange pepper.

© Charme et Douceur de Rosiès

Corona batallé met salie - hazelnotenboter

Nodig: voor 12 personen

12 corona batallé (varkensribben) - 12 salieblaadjes - 150 g hazelnoten – 150 g licht gezouten boter –1 sjalotje - 2 tenen look - 1 takje tijm - bladpeterselie – 4 lpl paneermeel – 1 citroen - pigment d'Espelette
molenaarsboter: 1 lpl boter - 1 lpl bloem - peper - zout

Werkwijze:

Dag -1:
1. Hak de hazelnootjes, peterselie, salie, look en sjalotje fijn.
2. Doe alles in een kommetje en voeg er het paneermeel, de zeste, het sap van een citroen, de malse boter en peper bij.
3. Meng alles goed door elkaar.

Dag 0:
1. Leg het gebraad in een braadslede en bestrijk met het kruidenmengsel.
2. Zet in de oven op 200°C gedurende 20 à 30 min.
3. Haal uit de oven, dek af met aluminiumfolie en laat een 10 tal minuten rusten.
4. Maak intussen de saus:
5. Voeg bij het braadvocht, de kalfsbouillon en een weinig kalfsbouillon van de rode biet, laat even inkoken.
6. Filter de saus, breng terug aan de kook en bindt met molenaarsboter.
7. Breng de saus op smaak met pigment d'Espelette.
8. Snij het vlees aan.
9. Serveer de saus er afzonderlijk bij.

© Charme et Douceur de Rosiès

Courgette-frietjes

Nodig: voor 12 personen

12 kleine courgettes - paneermeel - 3 lpl bloem - 1 ei - maanzaad –
2 lpl water - peper - zout

Werkwijze:

Dag -1:

1. Courgettes wassen en in frietjes snijden.
2. Maak een deegje van bloem, water en ei.
3. Vermeng het paneermeel met maanzaad.
4. Wentel de frietjes in het deegje en daarna in paneermeel.
5. Verwarm frituurolie op 150° en bak een eerste maal.
6. Laat de frietjes afkoelen en zet weg. (diepvries kan ook)

Dag 0:

1. Bak de frietjes voor de tweede maal krokant.
2. Bestrooi met een weinig zout en serveer.

© Charme et Douceur de Rosiès

Knolselder mousse

Nodig: voor 12 personen

1 verse knolselder - 2 aardappelen - 1 dl room - klontje boter –
een geutje melk - peper - zout

Werkwijze:

Dag -1:
1. Kook de knolselder en de aardappelen in een weinig melk.
2. Pureer en breng op smaak met peper en zout.
3. Zet de puree weg.

Dag 0:
1. Verwarm de knolselder puree met boter en room.
2. Breng aan in een spuitzak.
3. De eindafwerking: spuit knolselderpuree op het bord, breng er het vlees op en werk af met rode biet, radijsjes en radijsjesscheuten.

Warme rode bietjes

Nodig: voor 12 personen

5 gekookte rode bietjes (vacuüm) - 1 dl kalfsbouillon –
purper radijsscheutjes – peper - zout

Werkwijze:

Dag -1:
1. Bewaar het sap van de rode bietjes.
2. Snij de rode bietjes in vierkante blokjes en kruid met peper en zout.
3. Doe de vierkante blokjes in een steriliseerbokaal en laat ze marineren in de kalfsbouillon en het sap van de rode biet, kruid met peper en zout.

Dag 0:
1. Verwarm de kalfsbouillon met de stukjes rode biet.
2. Giet de bouillon af (te gebruiken voor bij de saus) en serveer de blokjes rode biet bij het vlees.

© Charme et Douceur de Rosiès

Gestoofde radijsjes

Nodig: voor 12 personen

2 pakjes verse radijsjes (of extra kleine raapjes) - boter - sjalotje - peper - zout

Werkwijze:

Dag -1:

1. Was de radijsjes en laat er een weinig loof aan
2. Zet koel weg.

Dag 0:

1. Verwarm de boter en stoof er de radijsjes in met een weinig kippenbouillon, peper en zout.
2. De radijsjes zijn gaar na een 10 tal minuten.

© Charme et Douceur de Rosiès

Gelakt hammetje met kruiden

Nodig: voor 6 personen

2 varkensschenkels van iets minder dan 800 g – 1 kruidnagel – 2 uien – 200 g wortelen – 1 stengel bleekselder – 10 g gember – 1 klontje boter – 100 g acaciahoning – korianderzaadjes – 10 cl rode wijnazijn –peper -zout - ½ l gevogeltebouillon – 1 dl kalfsfond - 2 lepels tomatenpuree

Werkwijze:

1. Zet de schenkels 's avonds koel in een grote kastrol met water en zout.
2. Spoel de dag nadien goed af en blancheer het hammetje in kokend zout water.
3. Prik de kruidnagels in het hammetje en zet in de slow-cooking pot.
4. Snij de wortelen, uien, gember en bleekselder in blokjes.
5. Stoof even aan in boter.
6. Voeg de honing, azijn, bouillon, kalfsfond en tomatenpuree toe.
7. Kook kort op en giet over de hammetjes. Dek de pot toe.
8. Na 4 uur op high zeef je de saus.
9. Breng aan de kook en bind met molenaarsboter.
10. Breng op smaak met peper en zout.
11. Serveer er de gezeefde groentjes bij.
12. Dien op met in de schil gekookte aardappelen.

Kalfsvlees Marengo

Nodig: voor 6 personen

1,5 kg ontbeende kalfsschouder – 3 wortelen – 2 uien – 4 teentjes look – 250 g champignons – 2 lpl bloem - 400 g tomaten – olijfolie – 20 g boter – 1 doosje tomatenpuree – 1 dl witte wijn – kruidentuiltje – peper – zout

Werkwijze:

1. Reinig de wortelen, uien, look en champignons en snij in schijfjes.
2. Pel de tomaten en snij in blokjes.
3. Bak de in stukken gesneden kalfsschouder in olijfolie goudbruin.
4. Bestrooi met enkele lepels bloem.
5. Breng het vlees in de slow-cooking pot.
6. Beleg met de fijngesneden groenten, kruidentuiltje en de witte wijn.
7. Kruid met peper en zout. Voeg nog een lepeltje kalfsfond bij.
8. Plaats het deksel op de pot en laat 3 uur stoven op high.
9. Serveer er pasta bij.

Kalfsblanquette

Nodig: voor 6 personen

1,5 kalfsborst – 1 ui – 1 wortel – 1 prei – kruidentuiltje – 2 dl droge witte wijn – 250 g champignons – 2 lpl citroensap – 1 dl room – peper – zout – nootmuskaat – 2 lpl bloem

Werkwijze: zie Kalfsvlees Marengo

© Charme et Douceur de Rosiès

Ratatouille

Nodig: voor 6 personen

1 aubergine – 3 versneden uien – 2 courgettes – 2 gele paprika's – 2 rode paprika's – 1 kg trostomaten – 6 teentjes look – olijfolie – pigment d'Espelette - 1 dl groentebouillon – peper - zout – 1 lpl maïzena

Werkwijze:

1. Snij de aubergine in blokjes en bestrooi met zout.
2. Snij de overige groenten in gelijke stukken.
3. Verhit olijfolie in een pan en bak alle groentjes even af.
4. Giet de groenten in de slow-cooking pot.
5. Bestrooi met maïzena en pigment d'Espelette
6. Voeg een takje rozemarijn en 1 dl geconcentreerde groentebouillon toe.
7. Gaar op high gedurende 2 uur en voeg er als laatste de aubergines bij.
8. Bak broodcroutons met look in de pan en serveer met de ratatouille.

Poivrade-artisjokken op z'n Provençaals

Nodig: voor 6 personen

12 poivrade-artisjokken (miniartisjokken) – 4 lpl olijfolie – 1 citroen – 4 wortelen – 1 rode paprika – 3 tomaten – 4 teentjes look – takje tijm – peterselie – sjalotje – glaasje witte wijn – 2 lpl maïzena

Werkwijze:

1. Was de artisjokken en snij in twee of vier.
2. Doe ze in de slow-cooking pot en overgiet met citroensap en olijfolie.
3. Snij de wortel, paprika, tomaten, sjalotje en look in blokjes.
4. Voeg ze samen met de tijm bij de artisjokken.
5. Voeg er een glaasje witte wijn bij en kruid met peper en zout.
6. Bestrooi met maïzena en meng alles goed.
7. Laat 2 uur garen op high en controleer.
8. Als de blaadjes loskomen van de artisjok zijn ze gaar.
9. Dien warm of koud op.

P.P. Men kan de verse artisjokken vervangen door artisjokken op sap of olie.

Hutsepot

Nodig: voor 6 personen

4 raapjes – 0,5 kg soepvlees met mergpijp – 150 g spekblokjes – 6 worsten – 6 hamlapjes – 4 stengels van witte selder – 1 preiwit – 6 aardappelen – 200 g spruitjes – 300 g savooikool – 1 laurier – tijm – 4 wortelen – rundsbouillon

© Charme et Douceur de Rosiès

Werkwijze:

1. Reinig alle groenten en snij in blokjes.
2. De groentjes even aanstoven met een klontje boter.
3. Kruiden met peper en zout.
4. Bak het vlees aan en leg samen met de groentjes een slow-cooking pot.
5. Voeg de rundsbouillon en de kruiden toe.
6. Zet de slow-cooking pot op low gedurende 6 à 8 uur afhankelijk van de dikte van het vlees.

Kruidige vleesballetjes

Nodig: voor 6 personen

600 g gehakt – 4 lpl pijnboompitten – 2 lpl gehakte peterselie – 4 lpl paneermeel – 1 ei – 4 lpl olijfolie – 2 lpl basilicum – 1 lpl kappertjes – 1 blik gepelde tomaten (500g) – look – 1 tabletje kippenbouillon – 1,5 dl rode wijn – 1 wortel – 1 selderstengel – pigment d'Espelette - maïzena

Werkwijze:

1. Rooster de pijnboompitten, laat afkoelen.
2. Meng het gehakt met de fijngesneden kruiden, het ei, paneermeel, pigment d'Espelette en de kappertjes en kneed tot een homogeen mengsel.
3. Vorm vleesballetjes van ongeveer 3 cm min.
4. Bak de balletjes eventjes aan in hete olijfolie.
5. Snij de selder en de wortel in kleine blokjes.
6. Breng de balletjes in een slow-cooking pot en bestrooi met 1 lpl maïzena, de fijngesneden groenten en de tomaten.
7. Voeg het bouillonblokje en de rode wijn toe.
8. Breng op smaak met zout en pigment d'Espelette.
9. Slow cook op high gedurende 1,5 uur min.
10. Bestrooi met fijngesneden salie.

Konijnenrug met Roquefort

Nodig: voor 6 personen

2 konijnen ruggen – 8 dunne plakjes ontbijtspek – enkele blaadjes salie – klontje boter – peterselie – 3 teentjes look – 500 g charlotte aardappelen – salie – 2 dl jurançon - 3 dl kippenbouillon – 2 dl room – 150 g roquefort – 2 lepels bloem - 4 conference peren - olijfolie

Werkwijze:

1. Wikkel de stukjes konijnenrug in ontbijtspek, leg er een blaadje salie op en bind er een keukenkoordje rond.
2. Bak de stukken konijn met de versnipperde look in olijfolie en kruid met peper en zout en breng aan in de slow-cooking pot.
3. Charlotte aardappeltjes wassen en in 6 stukken snijden (zonder te schillen)
4. Doe terug een weinig olijfolie in de pan en bak even de aardappeltjes aan.
5. Voeg bij het konijn de fijngesnipperde peterselie, de bloem, jurançon, peper en zout. Zet de stand van de slow-cooker op high gedurende 3 uur.
6. Snij de peer in blokjes en voeg ze samen met de room en de roquefort toe.
7. Laat nog een half uurtje sudderen en breng op smaak met fijngesnipperde peterselie en salie.

© Charme et Douceur de Rosiès

WATTONS kookstudio

Dulakkerweg 19
Deinze (B-M-L)
0488 14 68 68

Charme et Douceur de Rosiès

Chambres & Table d'hôtes - Gîtes

Midi-Pyrénées
Frankrijk

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