Kookstudio
Charme et Douceur de Rosiès

Hartig wafeltje met
bloemkoolsalade en spekcrumble
*****
Gebakken kalfszwezerik met
tomatencoulis en asperges metkervelsaus
*****
Stoofpotje van zeeduivel en
scampi's met Elixir d'Anvers
*****
Aardappel-komkommerpuree met truffel
*****
Kaasgebakje met frambozen en
geroosterde pistache
*****
Tobleronemousse

Les folies fourgettes

Vorken zijn geweldig om hapjes op te serveren.
Maak je geen zorgen als je niet genoeg vorken hebt, leen er bij familie en vrienden. Dat ze niet allemaal dezelfde zijn is juist zo schoon als je ze mooi weet te combineren op een bord.

Eend met sinaasappel en waterkers

Nodig: voor 12 personen

12 sneetjes gerookte eendenborst – 3 mandarijntjes – 24 takjes waterkers – sap van 2 limoenen – olijfolie – ½ rode paprika – takjes verse munt

Werkwijze:

1. Prik een dubbelgevouwen plak sinaasappel aan de tanden van een vork.
2. Leg een wat waterkers op twee sneetjes gerookte eendenborst en rol ze op.
3. Prik het rolletje aan de vork.
4. Herhaal met de andere 11 vorken.
5. Pers de limoen uit en giet er 3 maal zoveel olijfolie over.
6. Breng op smaak met peper en zout.
7. Snij de paprika in extra fijne stukjes samen met het gehakte muntblaadjes.
8. Leg de vorken afzonderlijk op een bord en serveer er de saus bij.

© Charme et Douceur de Rosiès

Gerookte zalm en komkommer

Nodig: voor 12 personen

1 grote komkommer – 6 sneetjes gerookte zalm – 1 dl verse room – bieslook – zeste en sap van 1 citroen

Werkwijze:

1. Schil met een aspergeschiller lange dunne repen komkommer.
2. Krul een stukje zalm en steek op het vorkje.
3. Vouw daarna elke reep komkommer in accordeon-vorm en steek voorzichtig op de tanden van het vorkje.
4. Herhaal dit met de overige vorken.
5. Meng de room met de zeste en voeg er geleidelijk het citroensap bij.
6. Breng op smaak met peper en zout.
7. Werk af met fijngesnipperde bieslook.

Proscuitto en rucola

Nodig: voor 12 personen

6 plakken proscuitto (ham) – een handvol rucola – extra vièrge olijfolie – safraanpoeder

Werkwijze:

1. Halveer de plakken proscuitto (ham).
2. Vouw voorzichtig een plakje proscuitto in elkaar en prik het op de tanden van een vork.
3. Druk een klein plukje rucola op de vork en zet apart.
4. Herhaal met de overige vorken.
5. Meng olijfolie met safraan, peper en zout.
6. Breng aan in een spuitbus.
7. Parfumeer de vorkjes met safraanolie.

© Charme et Douceur de Rosiès

Charme et Douceur de Rosiès

Hartig wafeltje met bloemkoolsalade en spekcrumble

Nodig: voor 12 personen

Wafeltje:
100 g vette platte kaas – olijfolie -
100 g bloem - 50 g boter – 3 eieren
4 lpl gehakte peterselie en bieslook

Bloemkoolsalade:
1 bloemkool – 2 stengels selder –
1 pakje radijsjes - basilicumolie –
2 sneetjes volkorenbrood -
4 sneetjes gerookt spek –
pijnboompitten – peper - zout

Dressing:
1 lpl ahornsiroop – 2 lpl basilicumolie
6 lpl room – peper – zout

Salade:
rucola cress (noten) – rock chives (knoflook)

Werkwijze:

1. Klop de eierdooiers met de malse boter tot een homogene massa.
2. Spatel de platte kaas, de gehakte kruiden en stijf geslagen eiwit erdoor.
3. Voeg als laatste de bloem en de gehakte kruiden bij het beslag.
4. Verwarm het wafelijzer en smeer het in met olie en bak kleine wafeltjes.
5. Rooster het brood met basilicumolie.
6. Bak het spek krokant in de oven en laat afkoelen.
7. Mix het brood en het spek fijn.
8. Maak de dressing door de room, de basilicumolie, de ahornsiroop, peper en zout te mengen.
9. Snij de bloemkool in kleine roosjes en daarna in fijne schijfjes.
10. Rasp de radijsjes en kruid met een weinig zout en peper.
11. Snij de selderstengel in fijne schijfjes en hak het groen van de selder fijn.
12. Meng de bloemkool, selder, radijsjes en de dressing in een kom.
13. Leg de bloemkoolsalade op het wafeltje, bestrooi met de crumble en werk af met de salade.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Gebakken kalfszwezerik met tomatencoulis en asperges met kervelsaus

Nodig: voor 12 personen

Tomatencoulis:
6 tomaten – basilicum - 1 teentje look – dragon - 1 tlpl suiker - peter – zout
1 kg kalfszwezerik – prei – tijm – laurier – 1 wortel – 1 takje selder – sjalot –
1 glas witte wijn – room - pigment d'espelette – kippenbouillon – boter –
300 g verse kervel – kalfsbouillon - 48 mini witte asperges – molenaarsboter
(1 lpl boter, 1 lpl bloem)

Werkwijze:

Dag -2:
1. Week de kalfszwezeriken in zout water gedurende een nacht.
2. Blancheer de zwezeriken 5 min in kokend zout water.
3. Spoel ze onder koud stromend water en verwijder vet en vliezen.
4. Snij de prei, wortel en selder in stukjes en stoof even aan in een klontje boter.
5. Voeg de kippenbouillon bij de groentjes en laat even koken.
6. Voeg de kalfszwezeriken bij de bouillon en laat zachtjes garen (slow-cooking)
7. Laat de zwezeriken afkoelen in de bouillon.

Dag -1:
1. Sudder de gepelde en ontpitte tomaten met de look, suiker basilicum en dragon.
2. Laat het kookvocht verdampen tot er een dikke coulis ontstaat.
3. Verwijder de basilicum, dragon en look uit de coulis.

© Charme et Douceur de Rosiès

Dag 0:

1. Schil en stoom de mini asperges.
2. Stoof een fijngesneden sjalotje, voeg er de kalfsbouillon en room aan toe.
3. Breng aan de kook en bind met molenaarsboter.
4. Kruid met pigment d'espelette en zout.
5. Voeg er als laatste de fijngesneden kervel bij.
6. Verwarm de tomatencoulis op een zacht vuurtje.
7. Haal de zwezeriken uit de bouillon en dep ze droog.
8. Snij in schijfjes, wentel in de bloem en bak ze goudbruin in de boter.
9. Kruid met peper en zout.
10. Dresseer de borden met een weinig tomatencoulis, leg er enkele plakjes krokant gebakken zwezerik op.
11. Schik er de uitgelekte asperges op en trek een streepje kervelsaus.
12. Werk af met een plukje verse kervel.

© Charme et Douceur de Rosiès

Aardappel-komkommerpuree met truffel

Nodig: voor 12 personen

2 komkommers – 2 kg aardappelen – 20 g zwarte truffel – 2 dl slagroom – 150 g boter – peper – zout - rock chives (knoflook) - borage cress (zilt, oester, komkommer) – tahoon cress (truffel, paddenstoel)

Werkwijze:

1. Aardappelen wassen, schillen, spoelen en breng aan de kook.
2. Pureer de aardappelen met de stamper of passe-vite.
3. Schil de komkommer, snij in fijne julienne en bestrooi met 2 lepels zout.
4. Laat het zout intrekken gedurende 1 uur en spoel daarna af met koud water.
5. Verwarm de room met de boter op en voeg bij de aardappelen samen met de julienne van komkommer.
6. Verwarm de puree weer op en voeg er de truffelstukjes toe.
7. Breng op smaak met peper en zout.
8. Vorm met een ijscrème schepper bolletjes en serveer met het stoofpotje van vis.
9. Werk af met een weinig tahoon cress en borage cress.

© Charme et Douceur de Rosiès

Stoofpotje van zeeduivel en scampi's met Elixir d'Anvers

Nodig: voor 12 personen

3,5 kg zeeduivel in medaillons – 1 kg scampi's – 1 dl visbouillon – 4 sjalotjes – 1 rode, groene en gele paprika – 600 g Parijse champignons - 100 g boter - 3 dl room – molenaarsboter (1 lpl bloem + 1 lpl boter) - Elixir d'Anvers

Werkwijze:

1. Pel de scampi's en verwijder het darmkanaal.
2. Snij de paprika's in kleine blokjes en blancheer even in kokend zout water.
3. Bak de scampi's met de fijngesneden sjalotjes in een weinig boter en voeg er als laatste de in schijfjes gesneden champignons bij.
4. Bak de zeeduivel medaillons in boter en schep er als laatste de geblancheerde paprika's bij.
5. Overgiet met visbouillon en laat een 10 tal min stoven.
6. Voeg de scampi's bij de zeeduivel, overgiet met room en breng even aan de kook.
7. Laat de saus indikken door toevoeging van molenaarsboter.
8. Breng op smaak met peper en zout en een glaasje Elixir d'Anvers.
9. Serveer in diepe borden en geef er de aardappel-komkommerpuree bij.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Kaasgebakje met frambozen en geroosterde pistache

Nodig: voor 12 personen

1 pakje speculaaskoekjes (lotus) of 24 koekjes – 500 g vette platte kaas – 300 g St.-Morêt kaas – 40 cl room – 50 g boter - 240 g suiker – 6 eieren – 400 g frambozen - 150 g geroosterde pistachenootjes - citroenmelisse

Werkwijze:

1. Rooster de pistache nootjes in een droge pan.
2. Laat afkoelen en hak in gelijke stukjes.
3. Verkruimel de speculaas in een kom.
4. Smelt de boter, voeg bij de speculaas en meng goed.
5. Verdeel over 12 ovenpotjes.
6. Vermeng de platte kaas, St.-Morêt, de room, kristalsuiker en de eieren.
7. Meng alles goed en voeg er de helft van de frambozen toe.
8. Giet de kaasbereiding over de speculaas en zet de potjes in een vuurvaste kom.
9. Verwarm de oven voor op 180°C.
10. Plaats de vuurvaste kom met de potjes in de oven.
11. Giet kokend water in de vuurvaste kom.
12. Verlaag de temperatuur van de oven naar 150°C.
13. Laat de bereiding ongeveer 40 min bakken.
14. Laat de frambozenpotjes afkoelen en zet gedurende enkele uren in de koelkast.
15. Schik de rest van de frambozen op de potjes en bestrooi met geroosterde pistache en een takje citroenmelisse.

© Charme et Douceur de Rosiès

Tobleronemousse

Nodig: voor 12 personen

8 lepels melk - 3 blaadjes gelatine van 1 g - 400 ml slagroom - 300 g toblerone

Werkwijze:

1. Hou 5 hoekjes toblerone over om te raspen.
2. Verwarm de melk en los er de geweekte gelatine in op.
3. Breek de overige toblerone en smelt au bain marie.
4. Giet de melk daarna onder voortdurend roeren bij de gesmolten toblerone.
5. Laat even afkoelen.
6. Klop de room stijf en spatel onder de nog vloeibare toblerone.
7. Zet de mousse afgedekt in de koelkast tot ze opgesteven is (minstens 2 uur)
8. Serveer de mousse met een ijscrèmeschepper of vorm quenelles met 2 eetlepels.
9. Rasp de 5 overgehouden hoekjes toblerone over de mousse.

© 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** "*