Kookstudio
Charme et Douceur de Rosiès

Déjeuner sur l'herbe
Lunch op het gras

Déjeuner sur l'herbe

Lunch op het gras

PICKNICK - Het woord is Frans, maar de traditie om met mooi weer een mand met lekkers mee te nemen en te genieten van de eerste warme dagen is echt Engels.

Het was reeds in de achttiende eeuw populair bij de 'upper class'. Heden moeten wij zeker niet onderdoen voor zo'n Engelse picknick.

Vroeger bereidde men 35 gerechten voor de picknick...
Wij houden het aantal beperkt.

Limonade 'rose-frambose'

Soep van sinaasappel en tomaat

Taartje van camembert met kruidensalade en pruimentapenade

Gemarineerde kwarteleitjes met rode biet

Sappige aardappelsalade met tomaat

Vikingtartaar

Huzarensla

Terrine van kip met basilicum

Koude soufflé van ricotta en parmaham

Romeinse Kalfsrolletjes - Involtini alla Romana

Tartaar van avocado en groene asperges

Rilette van hazelnoten

Wijngaardboter

Panzanella of Toscaanse broodsalade

© Charme et Douceur de Rosiès

Limonade 'rose-frambose'

Nodig:

1 l witte limonade – 100 g frambozen – rozensiroop

Werkwijze:

1. Giet de limonade en enkele lepels rozensiroop in een goed afsluitbare fles.
2. Voeg er de verse frambozen bij en zet koel weg.

Soep van sinaasappel en tomaat

Nodig: voor 12 personen

6 lpl olijfolie –
6 rijpe sinaasappelen –
16 rijpe trostomaten –
8 takjes basilicum –
3 lpl witte wijnazijn –
pigment d'Espelette -
zout

Werkwijze:

1. Schil de sinaasappelen, was de tomaten en snij beiden in kleine stukjes.
2. Doe alle stukjes in een blender met peper, zout, olijfolie, azijn en basilicumblaadjes.
3. Mix alles zeer fijn.
4. Breng op smaak met pigment d'Espelette en zout.
5. Zet de soep in de koelkast en laat goed koud worden.

© Charme et Douceur de Rosiès

Taartje van camembert met kruidensalade en pruimentapenade

Nodig: voor 12 personen

1 vel bladerdeeg – 1 camembert in een houten doos – pigment d'Espelette – 1 ei
kruidensalade:
(krulandijvie, scheuten, cress, tuinkers, dille …)
witte wijnazijn – olijfolie – verse tijm
pruimentapenade:
150 g zacht gedroogde pruimen – 1 klein sjalotje – 20 g bruine suiker – 25 ml balsamico – 1 lpl sap van een citroen – 2 lpl water – weinig kaneel – peper - zout

Werkwijze:

Dag - 2

1. Ontpit de pruimen en snij in kleine stukjes.
2. Hak het sjalotje fijn en voeg de pruimen en de overige ingrediënten toe.
3. Laat zachtjes gedurende 15 min. pruttelen.
4. Laat afkoelen.

Dag 0

1. Leg bakpapier in de houten doosjes van camembert en leg er een vel bladerdeeg in.
2. Beleg met bakpapier en droge bonen, bak 15 min. op 180 °C.
3. Laat even afkoelen, strijk de randen in met losgeklopt ei.
4. Schep wat tapenade op de bodem van het deeg en strijk open.
5. Snij de camembert horizontaal in twee en snij de ronde zijkanten af
6. Leg één helft van de camembert met de aangesneden kant op de pruimentapenade.
7. Bak de taart nog gedurende 10 min op 180 °C.
8. Serveer met de rest van de pruimentapenade en kruidensalade.

© Charme et Douceur de Rosiès

Gemarineerde kwarteleitjes met rode biet

Nodig: voor 12 personen

24 gekookte kwarteleitjes – vier gekookte rode bietjes (vacuüm verpakt) – 2 sjalotjes – 1 teentje knoflook – 50 ml witte balsamicoazijn – 50 g groentebouillon – 4 lpl olijfolie – peper – zout

Werkwijze:

1. Haal de rode bietjes uit de vacuümverpakking en vang het sap op.
2. Snij met een appelboor worstjes uit de rode biet en snij in rondjes.
3. Pureer de rest van de rode biet.
4. Snij het sjalotje in fijne ringen.
5. Hak de look fijn.
6. Meng alles en voeg er azijn, groentebouillon en olijfolie bij.
7. Pel de kwarteleitjes en leg ze samen met het mengsel in een bokaal.
8. Kruid met peper en zout.
9. Laat minstens 2 uur trekken.

© Charme et Douceur de Rosiès

Sappige aardappelsalade met tomaat

Nodig: voor 12 personen

10 gekookte krielaardappeltjes – 300 g cocktail-tomaatjes – 1 lpl boter – 3 lpl kristalsuiker – 3 lpl witte balsamicoazijn – 1 pakje basilicumblaadjes – 10 lpl olijfolie – peper – zout

Werkwijze:

1. Halveer de tomaatjes.
2. Verwarm de boter in een pan en karamelliseer er de suiker in.
3. Leg de tomaatjes met het snijvlak naar beneden in de pan en laat even opwarmen.
4. Blus met balsamicoazijn.
5. Meng de blaadjes basilicum met de afgekoelde tomaatjes en de versneden aardappeltjes in de olijfolie .
6. Breng op smaak met peper en zout.

© Charme et Douceur de Rosiès

Vikingtartaar

Nodig: voor 12 personen

4 haringfilets – 6 gekookte aardappelen – 2 granny smith – sap van 1 citroen – 3 gekookte rode bietjes –2 hardgekookte eieren – mayonaise – bieslook – dille – 1 sjalotje - pigment d'Espelette – zout

Werkwijze:

1. Snij de appels, de aardappeltjes en de hardgekookte eieren, rode biet, sjalotje en de haring in kleine stukjes.
2. Meng enkele lepels mayonaise, citroensap, pigment d'Espelette, zout, fijngesneden dille en bieslook tot een homogene massa.
3. Breng alles in een bokaal en plaats min. 4 uur in de koelkast.

Huzarensla

Gebruik dezelfde werkwijze en ingrediënten als vikingtartaar, enkel de haring wordt vervangen door gekookt soepvlees.

© Charme et Douceur de Rosiès

Terrine van kip met basilicum

Nodig: voor 12 personen

1 kleine gebakken kip – 2 dl droge witte wijn – ½ l groentebouillon – 4 limoenen – pigment d'Espelette – 2 bosjes basilicum – 5 blaadjes gelatine van 1 g

Werkwijze:

1. Snij de kip in kleine stukjes en besprenkel met limoensap.
2. Breng op smaak met peper en zout.
3. Week de gelatine in koud water.
4. Breng ¼ l groentebouillon aan de kook.
5. Los er de gelatine in op, voeg daarna de overige bouillon en witte wijn toe.
6. Laat even afkoelen.
7. Leg basilicumblaadjes en schijfjes limoen op de bodem van de bokaal.
8. Vul de bokaal verder op met stukken kip, basilicum en overgiet met de gelei.
9. Eindig met kleine stukjes kip.
10. Laat 4 uur in de koelkast opstijven.

P.P.
Deze gelei is licht en fris, maak hem 2 dagen van tevoren klaar.
De kip kan je vervangen door kalkoen of konijn.

© Charme et Douceur de Rosiès

Koude soufflé van ricotta en parmaham

Nodig: voor 12 personen

6 sneetjes parmaham extrafijn gesneden –
bieslook –
2 takjes basilicum –
4 blaadjes salie –
500 g ricotta –
6 eiwitten –
pigment d'Espelette –
zout

Werkwijze:

1. Was de kruiden, droog goed af en snij fijn.
2. Voeg de kruiden bij de ricotta en breng op smaak met pigment en zout.
3. Roer alles goed dooreen tot een homogene massa.
4. Sla het eiwit stijf en meng voorzichtig onder de ricotta.
5. Beleg de potjes met de sneetjes parmaham.
6. Breng er de soufflé van ricotta in en laat min. 2 uur afkoelen.
7. Werk af met enkele blaadjes salie.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Romeinse Kalfsrolletjes
Involtini alla Romana

Nodig: voor 12 personen

10 ansjovisfilet – 12 kalfslapjes –
12 dunne sneetjes rauwe ham – salie –
200 g gemalen parmezaan – 2 sjalotjes –
125 g boter – olijfolie - zout - peper

Werkwijze:

1. Leg de kalfslapjes tussen 2 vellen plastiekfolie en klop er zachtjes op met de platte kant van de vleeshamer.
2. Beleg de kalfslapjes met een sneetje ham, daarop een ansjovisfilet.
3. Verdeel er de parmezaan over en schik hierop de salieblaadjes.
4. Rol stevig op en zet vast met 2 houten prikkers.(°)
5. Bak de kalfsrolletjes aan elke kant goudbruin in olijfolie en zet nog 5 min. in een voorverwarmde oven op 180 °C.

(°) Je kan dit vooraf maken en bij de picknick roosteren op een meeneem-barbecue.

© Charme et Douceur de Rosiès

Tartaar van avocado en groene asperges

Nodig: voor 12 personen

250 g groene asperges – 2 avocado's – 3 tomaten – 1 sjalotje – 1 citroen –
2 lpl kappertjes – bladpeterselie – 1 takje dragon – 5 lpl olijfolie –
2 lpl witte wijnazijn – peper – zout – tabasco

Werkwijze:

1. Schil de groene asperges en kook in gezouten water.
2. Giet het kookvocht af en koel in ijskoud water.
3. Snij de stelen in rondjes en behoud de aspergepunten.
4. Pel de tomaten, verwijder de pitten en snij in kleine stukjes.
5. Snij de avocado in stukjes, besprenkel met citroensap en steek er de pit bij.
6. Vermeng de versneden asperges met de tomaten, avocado, fijngesneden sjalot, kappertjes, fijngesneden peterselie en dragon, peper en zout, olijfolie en enkele druppels tabasco.
7. Breng de tartaar in een bokaal en werk af met aspergepuntjes.

© Charme et Douceur de Rosiès

Rilette van hazelnoten

Nodig: voor 12 personen

200 g gepelde hazelnoten – 100 g zwarte olijven – 60 ml hazelnootolie – sap van een citroen

Werkwijze:

1. Mix de hazelnoten en de olijven afzonderlijk, niet te fijn.
2. Breng in een kom aan en voeg er de notenolie en het citroensap bij.
3. Breng op smaak met peper en zout.
4. Serveer met geroosterd brood of als smaakmaker bij gegrilde vis en groenten.

© Charme et Douceur de Rosiès

Wijngaardboter

Nodig: voor 12 personen

½l rode wijn – 75 g fijngesnipperde sjalotjes – een takje verse tijm – 250 g boter

Werkwijze:

1. Breng de wijn met de fijngesnipperde sjalotjes en tijm aan de kook.
2. Laat goed inkoken tot bijna de helft.
3. Laat afkoelen.
4. Snij de boter in kleine stukjes en mix samen met de ingekookte wijn.
5. Breng op smaak met een weinig zout en peper.
6. Serveer in botervlootjes

Panzanella of Toscaanse broodsalade

Nodig: voor 12 personen

12 sneetjes brood – 1 pakje rode kerstomaatjes – 1 pakje gele kerstomaatjes – 4 rode uien – 6 teentjes look – selderijzout – olijfolie – 1 komkommer – zwarte en groene olijven

Werkwijze:

1. Snij het brood in blokjes en leg ze op een bakplaat.
2. Besprenkel met olijfolie en plaats gedurende min. 1 uur in de oven op 50 °C.
3. Snij de teentjes look fijn, de kerstomaatjes in twee, de rode ui in ringen en de geschilde komkommer in blokjes.
4. Versnipper de basilicum en meng met de gesneden groenten.
5. Als het brood krokant is, bestrooi met selderijzout, meng er de fijngesneden groenten en de olijven onder.
6. Breng op smaak met vinaigrette en een weinig truffelolie.
7. Werk de schotel af met verse kruiden.

© Charme et Douceur de Rosiès

Slow Cooking

Bœuf à la Normande

Nodig: voor 6 personen
1 kg stoofvlees – 300 g Breydelspek – 2 wortelen – 6 teentjes look – 2 uien – 2 dl cider sec – 2 jonagold appelen – tijm – laurier – 4 lpl bloem – 1 dl room - 2 klpl graantjesmosterd – klontje boter – peterselie – peper – zout

Werkwijze:
1. Snij de wortel, look en ajuin in blokjes.
2. Stoof deze groentjes aan met een klontje boter en giet in de slow-cooking pot.
3. Snij het spek in blokjes, bak aan in dezelfde pan en giet bij de groentjes.
4. Snij het stoofvlees in blokjes van 2,5 cm en bak het vlees af.
5. Bestuif het vlees met wat bloem en voeg bij de overige ingrediënten.
6. Voeg tijm, laurierblaadje en mosterd toe.
7. Deglaceer de pan met de cider en giet het bij het vlees.
8. Zet het toestel op slow gedurende 1 uur.
9. Schil de appelen en snij in blokjes, voeg bij het vlees en laat nog 2 uur sudderen op high.
10. Neem het vlees uit de pan en reduceer indien nodig de saus tot de helft, verwijder het laurierblad en de tijm.
11. Doe een gedeelte van de groentjes in een kom en mix, voeg bij de saus om te binden.
12. Voeg het vlees, de saus en de groentjes terug in de kom en zet op warm houden.
13. Was intussen de peterselie en snij deze fijn. Voeg deze op het laatste toe.
14. Roer naar keuze nog wat room bij de saus.
15. Serveer met gekookte aardappeltjes.

Stoofpotje van haantje met paddenstoelen

Nodig: voor 6 personen
3 haantjes – 2 lpl olijfolie – 2 uien – 2 teentjes look – peper – zout - 600 g gemengde champignons
2 dl witte wijn – 2 dl kippenbouillon – bloem

Werkwijze:
1. Snij de haantjes in gelijke stukken en bak bruin in olijfolie.
2. Leg de haantjes in de slow-cooker.
3. Bak de in stukjes gesneden ajuin in de braadpan en roer er de fijngesneden look en champignons bij.
4. Voeg bij de haantjes en bestrooi met een weinig bloem.
5. Giet de witte wijn en de kippenbouillon in de slow-cooker.
6. Breng op smaak met peper en zout.
7. Na 2 uur is deze bereiding klaar op stand high.
8. Serveren met gekookte basmati-rijst.

Chili con carne

Als men over chili con carne praat, denkt men aan Mexico. Nochtans kende deze bereiding zijn oorsprong in de Verenigde Staten. Het is zelfs de officiële bereiding van Texas.
Kookboeken vermeldden reeds in 1880 deze heerlijke bereiding.
Nodig: zie Vegetarische chili
Bijkomende ingrediënten:
1,5 kg rundsvlees – 1 dl geconcentreerde rundsbouillon – 1 dl rode wijn
Werkwijze:
1. Voor de Chili con carne voegt men het rundvlees en de rode wijn bij de vegetarische chili.

© Charme et Douceur de Rosiès

Spaanse stoofschotel

Nodig: voor 6 personen
1 kip in 10 stukken verdeeld – 2 teentjes look – 1 klpl paprika-poeder – 1 rode paprika – 2 takjes rozemarijn – 400 g raapjes – 200 g aardappelen – 150 g wortelen – 1 kleine prei 2 uien – olijfolie – 6 chorizoworstjes – 1 dl witte wijn – 3 dl kippenbouillon – 6 gamba's –peterselie – peper – zout – 3 lpl pijnboompitten – 3 lpl paneermeel – zeste van 1 citroen

Werkwijze:
1. Kruid de stukken kip met peper, zout en paprika-poeder en bak in olijfolie.
2. Hak knoflook en ajuin fijn.
3. Schil de aardappelen, wortel en raapjes en snij in stukjes.
4. Fruit de groentjes, fijngesneden prei en paprika aan in een weinig olijfolie en voeg in de slow-cooker.
5. Bestrooi met 2 lpl bloem en giet er de witte wijn en kippenbouillon bij.
6. Bak de chorizoworstjes en voeg ze bij de stoofschotel.
7. Zet de slow-cooker op high gedurende 3 uur.
8. Rooster de pijnboompitten en hak daarna fijn, meng met de fijngesneden peterselie en de zeste van citroen.
9. Breng de bereiding in een dienschotel en bestrooi met de peterselie, pijnboompitten en zeste van citroen
10. Bak de gamba's af en leg op de bereiding.

Ribbetjes met honingsaus

Nodig: voor 6 personen
1,5 kg varkensribbetjes – 3 dl rundsbouillon – 3 lpl mosterd – 4 lpl honing – 1 dl water – 4 lpl ketjap 4 lpl ahornsiroop – molenaarsboter – peper – zout

Werkwijze:
1. Doe de rundsbouillon, mosterd, ketjap, honing, ahornsiroop en het water in de slow-cooker en meng goed door elkaar.
2. Snij de ribbetjes los en hou ongeveer een gelijke hoeveelheid vlees aan beide zijden van het bot.
3. Leg de ribbetjes in de slow-cooker met een lepeltje molenaarsboter.
4. 3 uur op stand high tot het vlees van het bot komt.
5. Het geheel op smaak brengen met peper en zout.

Vegetarische chili

Nodig: voor 6 personen
400 g vleestomaten – 150 g rode nierbonen – 150 g grote witte bonen – 150 g borlotti-bonen – peper – zout – 2 rode paprika's – tomatenpuree – 300 g kerstomaatjes - 1 kleine rode chilipeper – 4 teentjes look – 1 theelpl gemalen komijn en paprikapoeder – arachide-olie – 3 dl groentebouillon - 2 stengels bleekselder – 1 lpl bloem

Werkwijze:
1. Was de bonen en zet één nacht in koud water.
2. Snipper de groenten fijn en stoof ze glazig in een weinig arachideolie.
3. Bestrooi met bloem en breng in de slow-cooking pot.
4. Voeg de overige kruiden toe en 3 dl groentebouillon.
5. Meng er de bonen onder en zet op high gedurende 3 à 4 uur, afhankelijk van de soort bonen.

© Charme et Douceur de Rosiès

WATTONS kookstudio

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

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