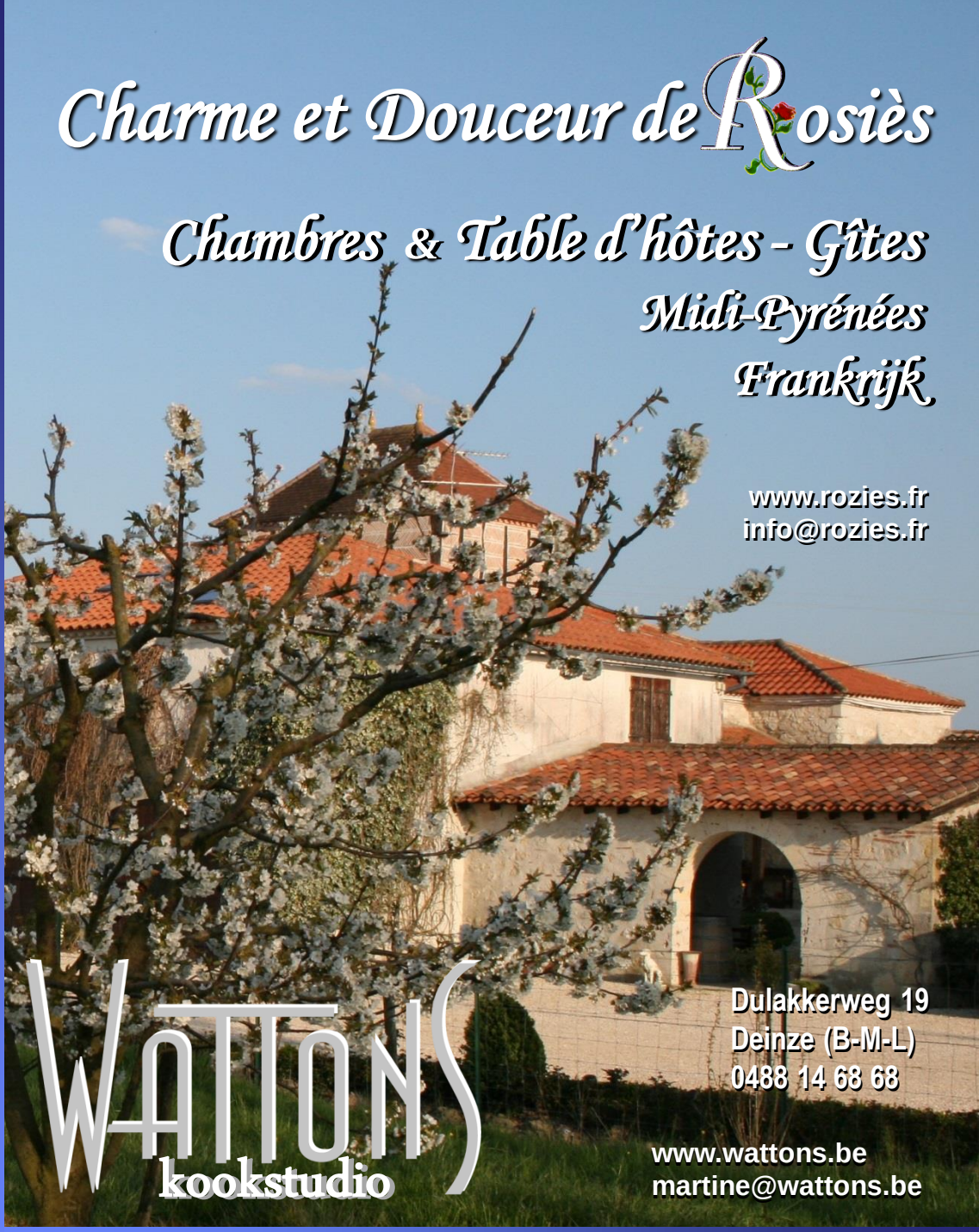

Door de lezers van de gids " Logeren bij Belgen in Frankrijk, editie 2006, 2012 en 2014 " verkozen tot

BESTE CHAMBRES D'HOTES VAN BELGEN IN FRANKRIJK

Weekwinnaar " *Met Vier in Bed* " in Zuidwest Frankrijk 2014

Gemarineerde prei met foreltartaar en kokkels

Nodig: voor 12 personen
600 g zalmforel – 600 g kokkels – 1 wortel – 1 sjalot – 10 cl witte wijn –
1 citroen - 4 dikke preien – 2 slpl minikappertjes - appelkappertjes – sla -
2 lpl mayonaise - frambozenazijn – olijfolie – bieslook - peper – zout

Karamelcrumble: 100 g kristalsuiker – 1 slpl sesamzaad – frambozenazijn
1 tlpl 5 Chinese kruiden – 3 lpl gehakte peanuts zonder zout

Werkwijze:

Dag -1:
1. Verwarm de suiker, sesamzaad, Chinese kruiden, gehakte peanuts en 4 lpl water in een pan.
2. Karamelliseer tot een lichte kleuring en blus met frambozenazijn. goed roeren, uitgieten op bakpapier en laten afkoelen.
3. Hak de karamel in gelijke stukjes.

Dag 0:
1. Stoof een weinig prei, wortel, sjalot, tijm, laurier en een glaasje witte wijn.
2. Kook de kokkels zoals mosselen maar iets korter in tijd, laat afkoelen.
3. Snij de prei in ringen en laat ze een tijdje weken in koud water om het zand te verwijderen.
4. Stoom de preiringen gaar en laat afkoelen.
5. Maak een vinaigrette van fijngesneden sjalot, frambozenazijn en olijfolie.
6. Giet de vinaigrette over de prei en laat gedurende minstens 1 uur marineren.
7. Snij de zalmforel fijn, meng met fijngesnipperd bieslook, de minikappertjes, mayonaise, peper, zout en 4 lpl vinaigrette.
8. Schik de prei op een bord, leg kleine quenelle's van zalmforel tussen de prei.
9. Schik de kokkels tussen prei en quenelle's en werk verder af met appelkappertjes, sla en karamelstukjes.
10. Giet de rest van de frambozenvinaigrette over de prei en de kokkels.

© Charme et Douceur de Rosiès

Yssoepje van sla

Nodig: voor 12 personen

ijs: 5 dooiers – 2,5 dl room – 2,5 dl melk – 40 g suiker – 125 g castello danablu
soep: 1 kropsla – 2 uien – 1 preiwit – 1,5 l kippenbouillon – 1 aardappel – peper - zout – klontje boter
koekje: bladerdeeg – 1 ei – maanzaad – enkele takjes kervel

Werkwijze:

Dag –3
1. Klop de eierdooiers met de suiker luchtig.
2. Breng de room en de melk aan de kook.
3. Voeg de kokende melk bij de eierdooiers en breng alles terug aan de kook.
4. Neem van het vuur en voeg er de kaas bij.
5. Laat minstens 24 uur rijpen na afkoeling.

Dag –2:
Maak het ijs in de ijsmachine en bewaar in de diepvries.

Dag –1:
1. Stoof de fijngesneden prei en ui in een klontje boter, voeg er de fijngesneden aardappel en de kippenbouillon bij. Kook gedurende 25 min.
2. Voeg de gereinigde sla toe, mix alles en laat zo snel mogelijk afkoelen.
3. Snij bladerdeeg in reepjes van 1 / 20 cm, maak rondjes op bakpapier.
4. Strijk in met losgeklopt ei en bestrooi met maanzaad.
5. Bak in een voorverwarmde oven gedurende 10 min op 180°C.
6. Laat afkoelen en bewaar op een droge plaats.

Dag 0:
1. Serveer de soep zeer koel in jockeyglazen, schep er een bolletje ijs in.
2. Werk af met het bladerdeegrondje en een takje kervel.

© Charme et Douceur de Rosiès

Stoofpotje van kabeljauw met voorjaarsgroentjes

Nodig: voor 12 personen

1 sjalot – 2 teentjes look – 1 lpl boter – 4 lpl bloem - 1,5 dl witte wijn – 6 dl visfond – 1,5 kg kabeljauwfilet zonder vel – 250 g zalmfilet – 500 g garnaalstaarten - 200 g sluimererwtjes of peultjes – 200 g erwtjes – 100 g fijne groene asperges – 150 g broccoli – lenteuitjes – 100 g boontjes - 1 tlpl mierikswortel – 2 dl room of kokosmelk – peper – zout

Werkwijze:

1. Snij de vis in gelijke stukken, dep droog.
2. Spoel de groentjes en stoom ze afzonderlijk gaar.
3. Pel en snipper de ui en de knoflook, stoof in boter, bestrooi met bloem .
4. Voeg geleidelijk de witte wijn en visbouillon toe en breng aan de kook.
5. Regelmatig roeren tot de saus is ingedikt.
6. Voeg nu pas de mierikswortel en de room toe en blijf goed roeren.
7. Voeg de vis bij de saus en laat 5 min zachtjes stoven.
8. De gestoomde groentjes juist voor het serveren toevoegen.
9. Afwerken met peper en zout, een takje kervel en in diepe borden serveren met Janssons verleiding.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Janssons verleiding

Nodig: voor 12 personen

2 uien – 2 kg charlotte-aardappelen – 3 blikjes ansjovisfilets op olie –
5 cl droge sherry – 25 cl room – 100 g boter

Werkwijze:

1. Snij de uien in fijne ringen en stoof in de olie van de ansjovis.
2. Schil de aardappelen en snij ze in fijne frietjes.
3. Breng water aan de kook met een weinig zout, kook hierin de frietjes gedurende 3 min.
4. Beboter een vuurvaste kom en schik er de gestoofde ui, de frietjes en de ansjovis in.
5. Overgiet ze met de sherry en de room.
6. Dek de schotel af met Al.folie, plaats in de oven gedurende 30 min op 225°C.
7. Neem de folie weg en laat nog 20 min verder bakken op 180°C tot de aardappelen goudbruin zijn.

© Charme et Douceur de Rosiès

Roomijstaart van limoncello en framboos

Nodig: voor 12 personen

Bodem: 150 g petits-beurres – 25 g macrons – 25 g amandelpoeder – 200 g boter

Roomijs: 4 eieren – 6 cl limoncello – 160 g suiker – 800 g platte kaas – 4 dl room - 50 g vanillesuiker – verse frambozen – muntblaadjes

Werkwijze:

1. Maal de petits-beurres en macrons fijn en meng met het amandelpoeder en de gesmolten boter.
2. Bekleed een springvorm van 24 cm diameter met plastiek folie.
3. Druk het koekjesmengsel aan op de bodem van de bakvorm en zet koel weg.
4. Splits de eieren en klop de dooiers, limoncello en de helft van de suiker op tot een sabayon in een bain-marie.
5. Haal van het vuur en blijf kloppen tot de sabayon lichtjes afgekoeld is.
6. Spatel er de plattekaas door.
7. Klop de room stijf met de vanillesuiker, spatel onder de sabayon.
8. Klop de eiwitten stijf met de rest van de suiker, spatel onder de sabayon.
9. Schep in een bakvorm en zet minstens 5 uur in de diepvries.
10. Haal de ijstaart 30 min voor het serveren uit de diepvries en ontvorm.
11. Snij in porties en werk af met frambozen en muntblaadjes.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Confituur van tijm of basilicum

Nodig: voor 12 personen

250 g suiker - 250 g water - basilicum of tijm

Werkwijze:

1. Kook de tijm (of basilicum) in water gedurende 5 min.
2. Filter de vloeistof en voeg de suiker toe.
3. Breng aan de kook gedurende 10 minuten.
4. Giet de confituur in potjes en zet koel weg.

Confituur van peren, gedroogde vijgen en pijnboompitten

Nodig: voor 12 personen

1 kg peren (williams) - 200 g gedroogde vijgen - 20 cl witte wijn –
sap van 1 citroen - 800 g suiker voor confituur - 100 g pijnboompitten

Werkwijze:

1. Snij de gedroogde vijgen in stukken en laat gedurende een nacht weken in de witte wijn.
2. Schil de peren en snij in blokjes, bevochtig met citroensap.
3. Meng de vijgen, de peren, suiker en de pijnboompitten en breng aan de kook.
4. Laat gedurende 10 min koken en vul de potjes, sluit goed af.
5. Zet de confituur weg in een donkere plaats.

© Charme et Douceur de Rosiès

BIENVENUE CHEZ NOUS
Martine & Wim

© Charme et Douceur de Rosiès