



*Charme et Douceur de Rosières*  
*Chambres & Table d'hôtes - Gîtes*  
*Midi-Pyrénées*  
*Frankrijk*

[www.rozies.fr](http://www.rozies.fr)  
[info@rozies.fr](mailto:info@rozies.fr)

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 VTM '*Met Vier in Bed*' in Zuidwest Frankrijk 2014

Weekwinnaar TF1 '*BIENVENUE CHEZ NOUS*' lente 2015



## Zalmtartaar in een komkommerjasje

**Nodig:** voor 12 personen

300 g rauwe zalm - 1 citroen - 2 lpl droge sherry - 6 lpl notenolie - peper - zout  
bieslook - 1 komkommer - kerstomaatjes - roquette sla - visbouillon

**Werkwijze:**

1. Snij de zalm in blokjes en blancheer in visbouillon.
2. Maak een vinaigrette van citroensap, sherry, notenolie, peper en zout.
3. Giet de vinaigrette over de zalm en laat enkele uren marinieren.
4. Snij de komkommer in fijne reepjes.
5. Verpak de zalm met komkommerreepjes, bestrooi met fijngesnipperde bieslook en werk af met een stukje kerstomaatjes en roquette sla.

## Avocado salade met grijze garnalen

**Nodig:** voor 12 personen

1 citroen - 2 avocado's  
1 lente ui - 5 lpl mayonaise  
1 dl room - 200 g grijze garnalen  
bieslook of cresson - tortillachips  
2 lpl armagnac - sinaasappelsap

**Werkwijze:**

1. Pers de citroen uit en halveer de avocado's.
2. Snij de avocado's in gelijke blokjes en besprenkel met citroensap.
3. Neem 5 lpl mayonaise en voeg er wat sinaasappelsap, opgeklopte room en armagnac bij.
4. Vermeng de avocado, de mayonaise en 3/4 van de grijze garnalen.
5. Verdeel over kleine schaaltes met de rest van de garnalen.
6. Werk af met bieslook, cresson of tortillachips.



## Curried langoustines



**Nodig:** voor 12 personen

12 niet gepelde scampi - 2,5 dl room - 1 sjalotje - 1 takje tijm - peper - zout  
50 g bloem - 1 lpl currypoeder - 2 lpl boter - 1 jonagold appel - 1 citroen  
takjes kervel - boter



**Werkwijze:**

1. Pel de scampi en verwijder de darmkanalen.
2. Breng de pellen met een sjalotje, room, tijm, peper en zout aan de kook.
3. Zachtjes laten inkoken en zeven.
4. Meng de bloem met de curry, zout en peper.
5. Scampi door de bloem wentelen en in boter bakken.
6. Snij de appel in flinterdunne frietjes en besprenkel met citroensap.
7. Leg de appel op bordjes, schik er een scampi op, overgiet met roomsaus.
8. Werk af met een takje kervel.

## Rillette van krab

**Nodig:** voor 12 personen

250 g krab - 100 g platte kaas - citroensap - olijfolie - peper - zout - dille  
toastjes

**Werkwijze:**

1. Voeg de kaas bij de uitgelekte krab en meng alles goed met een weinig citroensap, 1 lpl olijfolie, peper en zout.
2. Zet gedurende 1 uur koel weg.
3. Besmeer op een toastje en werk af met dille.



## *Koude basilicumsoep*

**Nodig:** voor 12 personen

1/4 l sinaasappelsap - 1/2 l wortelsap - 1/4 l groentebouillon  
2 lpl aardappelzetmeel - 1 dl room - verse basilicum - peper - zout  
3 lpl pesto Rosso (basilicumsaus met gedroogde tomaten)

**Werkwijze:**

1. Breng het sinaasappelsap en het wortelsap met de groentebouillon aan de kook.
2. Los het aardappelzetmeel in de room op en voeg het al roerend toe aan de kokende soep.
3. Laat nog een paar minuten koken.
4. Roer er dan de pesto Rosso door en breng op smaak met peper en zout.
5. Laat de soep ijskoud worden.
6. Serveer in kleine tasjes en leg er een klein blaadje basilicum op.

## *Kaaswafeltjes met gerookte zalm*

**Nodig:** voor 12 personen

1 pakje kaaswafeltjes  
1 sneetje gerookte zalm  
150 g Philadelphia kaas  
verse dille  
1 citroen



**Werkwijze:**

1. Mix de zalm fijn en meng met de kaas en de gehakte dille.
2. Breek de kaaswafeltjes in mooie vierkantjes.
3. Beleg met een lepeltje zalmmengsel.
4. Werk af met citroenzeste en een takje verse dille.

## Kreeftensoepje met chorizo



**Nodig:** voor 12 personen

250 g kreeftenpootjes - 1 sjalotje - 4 teentjes look - 1 doosje tomatenpuree  
enkele takjes peterselie - een takje tijm - 1 potje saffraanpoeder  
piment d'Espelette - tabasco - 1,5 l visbouillon - 1 glaasje pastis - klontje boter  
zout - 6 sneetjes chorizo - 1 dl room - 150 g bloemkool

**Werkwijze:**

1. Stoof de kreeftenpootjes, sjalotje, look, peterselie en tijm aan in boter.
2. Voeg de visbouillon, de tomatenpuree en het saffraanpoeder toe.
3. Laat alles gedurende 15 min. goed koken.
4. Mix alles en wrijf door een fijne zeef.
5. Breng op smaak met tabasco, pastis, piment d'Espelette en zout.
6. Snij de chorizo in fijne stukjes en bak krokant af.
7. Snij de bloemkool in extra fijne stukjes en voeg samen met de chorizo toe aan de soep.
8. Werk af met een lepeltje opgeklopte room.

## Groene asperges met parmezaan

**Nodig:** voor 12 personen

12 grote groene asperges  
1 ttpl suiker  
2 lpl citroensap  
6 lpl olijfolie  
1 lpl fijne mosterd  
100 g parmezaan

**Werkwijze:**

1. Schil de groene asperges voor de helft en stoom ze gaar.
2. Snij in drie en steek een stokje op het einde van de asperge.
3. Maak een vinaigrette van de suiker, olijfolie, citroensap en mosterd.
4. Wentel de asperges in de vinaigrette en bestrooi met parmezaanse kaas.





## Gefrituurde olijven

**Nodig:** voor 12 personen

1 blik gevulde olijven met ansjovis - 1 ei - polenta - een weinig peterselie

**Werkwijze:**

1. Giet het sap af van de gevulde olijven en droog af.
2. Wentel de olijven in losgeklopt ei en daarna in polenta.
3. Frituur op 180 °C en dien warm op.

## Coquille met venkel en saffraansaus

**Nodig:** voor 12 personen

1 venkel  
saffraanpoeder  
olijfolie  
12 wilde coquilles  
1 citroen  
maïszetmeel  
suiker  
tijn  
dille  
1 dl visbouillon  
erwtenscheutjes  
Noilly Prat



**Werkwijze:**

1. Snij de venkel in kleine blokjes en stoof in een weinig olijfolie.
2. Blus met Noilly Prat en visbouillon, voeg saffraan toe.
3. Bind de saus met maïszetmeel en breng op smaak met citroensap, peper en zout.
4. Bak de coquilles in een klontje boter.
5. Vul de kommen met de venkel, de coquille, de saus, de zeste van een citroen en erwtenscheutjes.



## *Gefrituurde kwarteleitjes met sesam*

**Nodig:** voor 12 personen

12 kwarteleitjes - 3 lpl bloem - 2 eiwitten - zwarte en witte sesamzaadjes  
plantaardige olie

**Werkwijze:**

1. Wentel de gekookte kwarteleitjes in de bloem.
2. Klop de eiwitten los.
3. Dompel de kwarteleitjes in de eiwitten en wentel daarna in de zaadjes.
4. Bak de gepaneerde eitjes in frituurvet op 180 °C.

## *Geitenkaas met zongedroogde tomaten*

**Nodig:** voor 12 personen

150 g Chavroux geitenkaas - 8 half gedroogde tomaatjes - 1 lpl honing

**Werkwijze:**

1. Mix de geitenkaas met de honing en de tomaatjes.
2. Vul de schaaltes met het kaasmengsel.
3. Leg er een gefrituurd kwarteleitje op.





## *Gazpacho van aardbei en tomaat*

**Nodig:** voor 12 personen

500 g aardbeien - 500 g rijpe tomaten - 2 lpl olijfolie - 5 ml wijnazijn  
75 g pijpajuin - 25 cl water - peper - zout - munt

**Werkwijze:**

1. Ontvel en ontpit de tomaten.
2. Mix 400 g aardbeien met de tomaten, pijpajuin, olijfolie en azijn.
3. Laat alles gedurende min. 1 uur trekken.
4. Mix alles nogmaals met 25 cl water en breng op smaak met peper en zout.
5. Serveer koel en werk af met een aardbei en vers gesneden munt.

## *Liefdes tomaatjes*

**Nodig:** voor 12 personen

1 bakje kerstomaatjes  
50 g kristalsuiker  
2 lpl honing  
2 lpl maanzaad  
2 lpl sesamzaad  
houtenprikkers



**Werkwijze:**

1. Zet de tomaatjes recht en indien nodig snij onderaan een beetje weg.
2. Steek houtenprikkers in de tomaatjes.
3. Karamelliseer 2 lpl water, de honing en de suiker op een zacht vuurtje.
4. Vermeng het maanzaad en sesamzaad.
5. Steek de tomaatjes in de karamel en bestrooi met de zadjes.
6. Plaats de tomaatjes op bakpapier en laat ze afkoelen.
7. Zet ze dan pas op een serveerschotel.