



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

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



## Mossel met frietjes 'nieuwe wijze'



**Nodig:** voor 12 personen

1 kg mosselen - mosselgroentjes - peper - zout - mayonaise - dille

**Vinaigrette:** 1 klein sjalotje - olijfolie - bieslook - 150 g sticks (Delhaize) - azijn met pulp van limoen (Héritier) - mosterd - peper - zout

### **Werkwijze:**

#### **Dag -1**

1. Kook de mosselen en laat afkoelen.
2. Maak een vinaigrette met de aangegeven ingrediënten.
3. Verwijder de mosselen uit de schelp en laat marineren in de vinaigrette.

#### **Dag 0**

1. Leg de mosseltjes met een weinig vinaigrette in het rechter schelpje, snipper er bieslook over.
2. Lepel een puntje mayonaise in het linker schelpje samen met enkele sticks.



## *Blini met venusschelpjes*

**Nodig:** voor 12 personen

500 g venusschelpen (of kokkels) - mosselgroentjes - peper - zout - olijfolie - 2 lpl bloem - 1 pakje kleine blini's - 400 g bruchettasaus tomaat - basilicum - 12 zwarte olijven - mini mozzarella bolletjes - dille

**Vinaigrette:** 6 lpl olijfolie - 1 sjalotje - 1 teentje look - 4 stengels pijpajuin - 3 lpl Héritier azijs met pulp van limoen - peper - zout



### **Werkwijze:**

#### **Dag -1**

1. De venusschelpjes zeer goed reinigen.
2. Kook de venusschelpjes met mosselgroentjes en laat afkoelen.
3. Verwijder de 'mosseltjes' en was de helft van de schelpjes.
4. Maak een vinaigrette met fijngesneden sjalot, look, pijpajuin, olijven, olijfolie, peper, zout en limoenazijn.
5. Voeg de 'mosseltjes' bij de vinaigrette en laat een nacht marinieren.

#### **Dag 0**

1. Strijk de blini in met bruchettasaus en beleg met enkele lege schelpjes.
2. Verdeel de 'mosseltjes' met vinaigrette over de blini en werk af met schijfjes olijven, stukjes mozzarella, dille en basilicum.
3. Breng op smaak met peper en zout.



## Gebakken oester met champagnesaus

**Nodig:** voor 12 personen

12 oesters - 100 g paneermeel - 100 g amandelschilfers - 2 dl champagne -  
10 cl room - klontje boter - 2 lpl bloem - citroensap - 150 g zeekraal -  
sesamolie - sesamzaadjes - 2 dl room - peper - zout

**Deeg:** 100 g bloem - 80 g water



**Werkwijze:**

### Dag -1

1. Haal de oesters uit de schelp en bewaar ze in hun eigen vocht in een doos.
2. Stoof een fijngesneden sjalotje met een klontje boter, voeg het oestervocht en de room toe en laat tot de helft inkoken, breng op smaak met peper en zout; laat alles goed afkoelen.
3. Reinig en spoel de zeekraal, bak in sesamolie gaar en bestrooi met een weinig sesamzaadjes.

### Dag 0

1. Verwarm de saus, voeg er de champagne toe en dik met molenaarsboter.
2. Beleg een bakplaat met al.folie en strijk in met olijfolie.
3. Maak het deeg en verdeel in kleine balletjes.
4. Leg op de folie en plaats er de lege oesterschelpen op.
5. Vul de schelpen met de zeekraal en de champagnesaus.
6. Warm op in de oven gedurende 15 min. op 180 °C.
7. Dep de oesters droog met keukenpapier en paneer ze in een mengsel van paneermeel en amandelschilfers, bak kort aan in olijfolie.
8. Leg de oester in de schelp en plaats de oester met het deegje op een bord.

**P.p.:** deze drie hapjes kan je samen op één bord serveren



## *Aardbeienliefde met foie gras, gerookte paling en knolseldermouse*



**Nodig:** voor 12 personen

185 g foie gras - 185 g boter - 1 glaasje flocc de Gascogne wit - 2 g gelatine - erwtenscheutjes - 2 gerookte palingen - 1 granaatappel - peper - zout

**Knolseldermouse:** 300 g knolselder - 1 lpl honing - 3 g gelatineblaadjes - 2 dl room - citroensap - peper - zout

**Gelei:** 40 g thee (grootmoederstuintje of aardbeienliefde) - 2 lpl suiker - 1/2 l water - 1/4 l appelsap (Jonapress Haspengouw) - 34 g gelatineblaadjes



### Werkwijze:

#### Dag -2

1. Maak thee van de rode vruchten en suiker en laat goed trekken.
2. Week de gelatine (34g) in koud water en los op in het kokende appelsap.
3. Meng de thee met het appelsap, giet in een rechthoekige vorm.
4. Kook de knolselder in water met citroensap, giet het kookvocht af.
5. Voeg 3 geweekte gelatineblaadjes bij de knolselder, mix en kruid met p&z.
6. Klop room op en voeg bij de afgekoelde knolselder.
7. Mix de foie gras met de boter, peper en zout.
8. Breng de floc aan de kook en los de geweekte gelatine (2g) erin op.
9. Meng de afgekoelde floc met de foie gras en breng aan in een rechthoekig recipiënt.

#### Dag 0

1. Snij de foie gras, de paling en de gelei in partjes.
2. Schik alles op een bord met de mousse.
3. Werk af met granaatappel-pitjes en erwtenscheutjes

## *Aardappelroulade*

Nodig: voor 12 personen

1 kg aardappelen - 1 pak peterselie - 1 dooier - peper - zout - 1 klontje boter

### Werkwijze:

#### Dag -1

1. Aardappelen wassen, schillen, spoelen.
2. Kook de aardappelen, giet af en maak er puree van.
3. Voeg de dooier, klontje boter, peper en zout bij de puree.
4. Strijk de puree uit op al. folie en beleg met fijngehakte peterselie.
5. Rol op en laat afkoelen.

#### Dag 0

1. Warm de roulade op gedurende 20 min op 150 graden.
2. Snij met een goed mes sneetjes af en leg op het bord.





## Groentjes

**Nodig:** voor 12 personen

500 g wortelen van verschillende kleuren - 500 g peultjes - 1 groene kool - 12 mini-tomaatjes - 3 bollen look - olijfolie- rozemarijn - 1 romanesco - 200 g enoki - klontje boter - peper - zout

### **Werkwijze:**

#### **Dag -1**

1. Reinig de wortelen en snij in de lengte in, steek vormpjes uit; stoom of gaar in zout water.
2. Reinig de peultjes en blancheer of stoom. Koel af in ijswater.
3. Reinig de koolbladeren, steek rondjes uit en blancheer.
4. Pel de mini-tomaatjes maar laat het groene steeltjes eraan, pel voldoende look en breng aan in de slow-cooking pot, gaar op de low stand gedurende 4 uur.
5. Verdeel de romanesco in kleine partjes en stoom.

#### **Dag 0**

1. Verdeel de enoki-champignons in kleine partjes, bak kort aan in de boter, kruid met peper en zout.
2. Warm alle groentjes op in de micro-golfoven of in diepvrieskookzakjes(toppits) .



## *Magret de canard met citroen- honingsaus*

**Nodig:** voor 12 personen

4 eendenborsten (Magret de canard)

**Saus:** 200 ml gevogeltefond - 1 citroen - 50 ml witte wijn - 50 ml armagnac - 4 lpl bloem - 4 lpl boter - 150 g suiker - 50 ml rode wijnazijn - 1 lpl honing



**Werkwijze:**

### **Dag -1**

1. Maak een heldere karamel van de suiker.
2. Voeg rode wijnazijn toe, los de karamel op, en breng nog eventjes aan de kook.
3. Meng met de gevogeltefond, de honing, laat opkoken en koel af.

### **Dag 0**

1. Verwarm de saus na toevoeging van de zeste van citroen, peper, zout, witte wijn en armagnac.
2. Breng de saus met molenaarsboter tot een gepaste dikte.

### **Eendenborst:**

1. Neem het vlees 1 uur voor het bakken uit de frigo.
2. Maak insnijdingen in het vel.
3. Verwarm de grill en bak het vlees.
4. Laat het vlees een 10 tal min. rusten na het bakken .
5. Snij de eendenborst in fijne plakjes en serveer op warme borden.