WATTONS
kookstudio

Dulakkerweg 19
Deinze (B-M-L)
0488 14 68 68

www.wattons.be
martine@wattons.be

Chambres & Table d'hôtes - Gîtes
Dunes (Midi-Pyrénées) Frankrijk
www.rozies.fr 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

Open ravioli met ceviche van goudbrasem

Nodig: voor 12 personen

4 vellen lasagne – olijfolie (le chateau d'Estoublon) – 500 g goudbrasem -
1 sjalotje – 150 g mini groene asperges - bieslook - 2 limoenen –
150 g platte kaas (Campina) – jonge slascheutjes – gemengde sla – postelein -
1 bundeltje radijzen - 3 st pijpajuin - 1 dl (sushi) azijn – peper – zout

Werkwijze:

1. Breng de lasagne vellen in kokend water met een scheutje olijfolie.
2. Laat ze een 5 tal minuten koken, giet af en breng in koud water.
3. Snij de vellen in drie en perforeer een cirkel van 3 cm diameter in het midden.
4. Was de limoenen, rasp de schil en pers het sap uit.
5. Snij de goudbrasem in zeer fijne plakjes, kruid met peper en zout, bestrooi met de zeste.
6. Giet een weinig olijfolie en limoensap over de vis. Zet koel weg.
7. Spoel de kruiden, droog en hak fijn.
8. Snij de groene asperges in sliertjes en besprenkel met azijn, olijfolie, peper en zout.
9. Was de radijzen en snij in dunne plakjes en leg in ijskoud water.
10. Kruid de platte kaas met enkele druppels limoensap, peper en zout.
11. Leg wat goudbrasem op het bord, schik er de sla, de radijsjes, de groene asperges en een lepeltje platte kaas op.
12. Beleg met het lasagne velletje.
13. Overgiet met een weinig vinaigrette.
14. Bestrooi met rode peperbolletjes en leg er een takje postelein op.

© Charme et Douceur de Rosiès

Makis van spaghetti

Nodig: voor 12 personen
300 g gerookte haringfilet - 1 teentje look - bieslook - dille - dragon –
150 g spaghetti - 1 sjalotje - 250 g Philadelphia zonder kruiden –
250 g St.-Moret kaas - zeekraal

Werkwijze:
1. Kook de spaghetti volgens de aangegeven tijd aangeduid op de verpakking.
2. Snij de kruiden fijn en meng met de kaas en in kleine stukjes gesneden gerookte haring. Breng op smaak met peper en zout.
3. Pak uw bamboe matje in met plastiekfolie en leg daarboven twee vellen bakpapier sulfurisé op de maat van het bamboe matje.
4. Schik de spaghetti sliertjes naast elkaar op het matje tot een vierkant.
5. Laat afkoelen.
6. Snij het spaghetti vierkant met het papier in twee met een schaar.
7. Leg een deel opzij en ga verder met het eerste deel.
8. Beleg met een rolletje van kaasmengsel.
9. Rol het deel op met behulp van het bamboe-matje.
10. Ontrol en leg op plastiekfolie, pak in en plaats in de koelkast.
11. Maak de overige rolletjes.
12. Verwijder de plastiekfolie voor het serveren.
13. Snij in 4 à 6 partjes en werk af met zeekraal.

Confituur van piment d' Espelette

Nodig: voor 12 personen
3 verse piment d'Espelette (of andere rode pepers) - 0,5 l zoete wijn –
200 g suiker voor confituur – 1/2 vanillestokje

Werkwijze:
1. Snij de pimenten in kleine stukjes. (Werk met handschoenen).
2. Snij het vanillestokje de lengte in twee.
3. Breng het piment en de vanille in een kastrol en voeg er de witte wijn bij.
4. Breng aan de kook en laat gedurende 20 minuten zachtjes koken.
5. Zeef en wrijf goed zodat alle sappen vrijkomen.
6. Voeg de suiker bij het sap en breng aan de kook op een zacht vuurtje.
7. Op het moment dat alles goed kookt nog vijf minuten laten doorkoken.
8. Controleer de confituur op zijn dikte op een koud bordje.
9. Als de confituur een zekere dikte heeft dan is ze klaar.
10. Giet de confituur in potjes, sluit goed af en draai het potje om voor de afkoeling.

© Charme et Douceur de Rosiès

Pestoburger van zalm en scampi

Nodig: voor 12 personen

600 g zalmfilet - 450 g scampi - 3 lpl groene pesto - 2 eiwitten –
200 g crackers - 1 sjalot - 2 lpl mayonaise - 1 lpl citroensap

Werkwijze:

1. Maak van de crackers paneermeel.
2. Doe de zalm en de gepelde scampi, de eiwitten, de pesto, de helft van het crackers paneermeel, het sjalotje, het teentje look, peper en zout in een keukenrobot.
3. Bewerk tot de vis fijngehakt is, maar geen puree.
4. Zet 30 minuten in de koelkast.
5. Verdeel het mengsel in 12 of meer gelijke burgers en paneer.
6. Bak de burgers in een hete pan met olijfolie gedurende 2 a 3 min. aan elke kant op middelmatig vuur.
7. Serveer met gegrilde balsamico-asperges.

© Charme et Douceur de Rosiès

Aspergeflans met sinaasappelsaus

Nodig: voor 12 personen

150 g witte asperges -150 g groene asperges - 1 citroen - 1 lpl kristalsuiker – 2 eieren - 2 dooiers - 60 g geraspte Parmezaanse kaas - 5 cl room
Sinaasappelsaus: 2 bloedsinaasappel - 250 g geklaarde boter - 1,5 dl witte wijn - 1 lpl witte wijnazijn - 2 eierdooiers

Werkwijze:

1. Schil de witte asperges en enkel het onderste deel van de groene asperges.
2. Snij de aspergepuntjes af en snij ze in vier.
3. Snij de uiteinden van de asperges af en voeg die samen met de schillen in een pan met water, citroensap, suiker en zout. Kook gedurende minimum 35 min. en zeef.
4. Breng de witte asperges in de aspergebouillon aan de kook. Voeg er na 10 min. De groene asperges aan toe en laat nog 10 min. Verder koken.
5. Giet de asperges af en mix tot een gladde puree.
6. Splits de eieren, roer de vier eierdooiers los met de kaas en de room
7. Voeg er de puree aan toe. Breng op smaak met peper en zout.
8. Klop de eiwitten stijf en spatel door het beslag.
9. Giet het beslag in ingevette vormpjes, plaats op een braadslede en voeg kokend water toe.
10. Zet gedurende 30 minuten in de oven op 120°C.
11. Blancheer de asperge puntjes.
12. Ontvorm de aspergeflans op het bordje en werk af met aspergepuntjes en sinaasappelsaus.

Sinaasappelsaus:

1. Pers de sinaasappelen en smelt de boter.
2. Laat de witte wijn en de witte wijnazijn inkoken tot ongeveer twee derde.
3. Laat even afkoelen, giet bij de dooiers en klop op een zacht vuurtje tot een sabayon.
4. Haal van het vuur en voeg geleidelijk en al kloppend de geklaarde boter toe tot men een gebonden saus krijgt.
5. Voeg er sinaasappelsap bij en kruid met peper en zout.

© Charme et Douceur de Rosiès

Gegrilde asperges met balsamico en een peterselie-citroensaus

Nodig: voor 12 personen

24 groene asperges – 12 witte asperges - 30 ml olijfolie – sap van 1 citroen – 10 ml balsamicoazijn - 1 klpl mosterd - peper - zout - 1 tlpl suiker
peterselie-citroensaus: 100 g boter - 1 dl visbouillon - 3 lpl peterselie – 1 lpl zeste van citroen – sap van 1 citroen - maïzena - teentje look

Werkwijze:

1. Schil de asperges en snij de uiteinden af.
2. Doe de schillen en de uiteinden van de asperges in een pan en zet onder met water.
3. Voeg citroensap, suiker, peper en zout toe en laat 30 minuten zacht koken.
4. Zeef de bouillon en giet weer in de pan, kook de asperges 3 minuten in de bouillon.
5. Laat ze opdrogen op een schone doek.
6. Meng de olijfolie, balsamicoazijn en de mosterd in een kom .
7. Haal de asperges door het mengsel, leg ze 3 à 4 minuten op de hete grill, tot ze goudbruin, zelfs een beetje geschroeid zijn.
8. Bestrijk ze regelmatig met de mix.
9. Leg 2 groene en 1 witte asperge op een warm bord.
10. Beleg met de pestoburger en serveer met peterselie-citroensaus

peterselie-citroensaus:

1. Verwarm de visbouillon met de boter, de look, de zeste en het sap van een citroen.
2. Breng aan de kook en bindt met maïzena.
3. Voeg er juist voor het serveren de peterselie bij en breng op smaak met peper en zout.

© Charme et Douceur de Rosiès

Rozengebakje

Nodig: voor 12 personen

2 zoete appelen - 2 rollen bladerdeeg - frambozenconfituur - citroensap - poedersuiker

Werkwijze:

1. Snij de appelen in vier, verwijder het klokhuis en snij in fijne schijfjes.
2. Giet citroensap over de appelschijfjes en bewaar in een doos.
3. Snij bladerdeeg in banden van 6 cm, strijk in met frambozen confituur, beleg met schijfjes appel.
4. Neem de linker kant van de band en plooi 1 cm over.
5. Rol op en plaats in een muffin vorm.
6. Bak gedurende 30 min op 180°C.
7. Bestrooi juist voor het serveren met poedersuiker.

Glaasje koffiecrème

Nodig: voor 12 personen

5 gelatineblaadjes - 1 vanillestokje - 350 ml sterke koffie (espresso) –
4 dooiers - 100 g kristalsuiker - 350 g room - cacaopoeder - 6 kleine koekjes

Werkwijze:

1. Week de gelatineblaadjes in koud water.
2. Breng de dooiers en de vanille in een kom en klop op tot een schuimig mengsel.
3. Breng de koffie aan de kook, voeg er de uitgewrongen gelatineblaadjes toe. Laat even afkoelen en voeg bij het schuimig mengsel.
4. Voeg er de opgeklopte room aan toe.
5. Verdeel de bereiding over glaasjes en zet minstens 3 uur in de koelkast.
6. Versier met een koekje en bestrooi met cacao.

© Charme et Douceur de Rosiès

Vakantieverhuur

Appartement met zicht op zee max. 6 personen

De Strandwandeling
Westlaan 91 2A
Oostende

http://de-strandwandeling-oostende.simplesite.com

email : wim.nevejans@telenet.be