

WATTONS

kookstudio

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

www.wattons.be www.rozies.fr
martine@wattons.be



Charme et Douceur de Rosiès

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

Blanquette van zalm met kastanjes en chanterelles



Nodig: voor 6 personen

6 moten verse zalm - 250 g chanterelles (= girolles, cantharel, hanekam) -
1 ui - 1 wit van prei - 1 stengel van selder - 1 venkel - 1 bokaal kastanjes (450 g) -
1 lpl graantjes mosterd - 20 cl room - 20 cl witte wijn - 2 slpl maïzena -
bieslook - 3 dl visbouillon - peper - zout

Werkwijze:

1. Snij de ui, prei, selder en venkel fijn.
2. Doe de fijngesneden groeten met de visbouillon in de slow-cookingpot en laat gedurende 2 uur sudderen op high.
3. Los de maïzena op in de witte wijn en voeg samen met de room en de mosterd bij de groentjes.
4. Laat nog een uurtje sudderen en voeg dan pas de in stukjes gesneden zalm en champignons toe.
5. Hak de kastanjes en voeg ze als laatste toe,
6. Breng op smaak met peper en zout en werk af met bieslook.

Kip met whiskeysaus

Nodig: voor 6 personen

1 kip van 1,8 kg - 2 sjalotten - 1 teentje look - 3 takjes tijm - 1 laurier -
10 cl whiskey - 25 cl kippenbouillon - 20 cl room - 1 klpl maïzena - peper en zout -
klontje boter

Werkwijze:

1. Versnij de kip in gelijke stukken en bak bruin met een klontje boter.
2. Bak als laatste de fijngesneden sjalotjes en look mee.
3. Blus met kippenbouillon.
4. Voeg alles in de slow-cookingpot en bestrooi met maïzena.
5. Laat garen gedurende 4 uur op high.
6. Een half uurtje voor het serveren de whiskey en de room toevoegen en verder laten sudderen.



Stamppot van tomaat

Nodig: voor 6 personen

1 kg tomaten - 1,5 zachtkokende aardappelen - 1 citroen - 1 ui - tijm - 1 potje basilicum - 4 teentjes look - 1 laurierblad - 25 cl water - maïzena - 1 groentenbouillonblokje - peper - zout

Werkwijze:

1. Pel en ontpit de tomaten en snij in vieren.
2. Mix de pitjes en wrijf door een zeef.
3. Snij de geschilde aardappelen in niet te grove stukken.
4. Pel de ui en de look en snij in stukken.
5. Voeg alle ingrediënten in de slow-cooking pot en bestrooi met een weinig maïzena en voeg er nog een groentenbouillonblokje bij.
6. Breng op smaak met peper en zout, laurierblad, citroenzeste, de steeltjes van de basilicum en een 25 cl water.
7. Laat garen gedurende 4 uur op de high-stand.
8. Prak de aardappelen met een vork en werk af met blaadjes basilicum.

Aardappelragout met pruimen

Nodig: voor 6 personen

24 pruimen - 1,5 kg aardappelen - 250 g gerookt spek - 15 kleine verse uitjes - olijfolie - 3 teentjes look - 1 snuifje suiker - 1 snuifje kaneel - peterselie - 2 lpl maïzena - 15 cl witte wijn - 20 cl gevogeltebouillon - kruidenbuisje

Werkwijze:

1. Was, schil en spoel de aardappelen, snij in gelijke stukken.
2. Maak de uitjes schoon, snij de look en het spek fijn.
3. Fruit de spekreepjes in wat olie en voeg er de pruimen en de uitjes aan toe.
4. Bestrooi met maïzena.
5. Voeg alles in de slow-cookingpot en voeg er als laatste de bouillon, de wijn, kaneel en suiker bij.
6. Roer alles goed dooreen en laat garen gedurende 6 uur op low of 4 uur op high

Stoofpotje van lam met gekonfijte tomaten



Nodig: voor 6 personen

4 muizen van lamsbout (malse achterkant) - 1 lpl olijfolie - 3 lpl honing -
4 gekonfijte citroenen - 200 g griesmeel - 100 g gedroogde abrikozen -
10 cl thee - 2 uien - 4 takjes munt - 25 cl water - peper - zout

Werkwijze:

1. Laat de abrikozen weken in de thee.
2. Bak het lamsvlees in olijfolie en voeg de fijngesneden uien toe.
3. Besprenkel het vlees met de honing, kruid met peper en zout .
4. Voeg alles in de slow-cookingpot.
5. Spoel de pan om met een weinig water en giet het in de slow-cookingpot.
6. Voeg de in acht gesneden gekonfijte citroenen en de muntblaadjes toe.
7. Giet 25 cl water in de stoofpot en laat gedurende 3 uur garen op high.
8. Voeg het griesmeel en de abrikozen toe en breng op smaak met peper en zout.
9. Laat zeker nog een uurtje sudderen op high.

Baskisch stoofpotje met kalfsvlees

Nodig: voor 6 personen

1 kg kalfsschouder in blokjes gesneden - 2 lpl olijfolie - 2 groene paprika's -
2 uien - 4 teentjes look - 100 g spekreepjes - 3 tomaten - Espelette peper -
50 g groene ontpitte olijven - verse tijm - 1 bosje basilicum - 1 dl kippenbouillon -
maïzena - peper - zout

Werkwijze:

1. Bak de kalfsschouder goudbruin met olijfolie en kruid met peper en zout.
2. Snij de paprika in reepjes, snipper de ui en de look.
3. Breng alles in de slow-cookingpot.
4. Voeg er de spekreepjes, de tomatenblokjes, de groene olijven, kippenbouillon, peper, zout, Espelette peper, tijm en de basilicumblaadjes aan toe.
5. Bestrooi met maïzena, roer alles goed om en laat garen gedurende 4 uur op high.



Italiaans stoofpotje

Nodig: voor 6 personen

1 kg rundvlees in roerbakreepjes gesneden - 1 lpl olijfolie - 3 uien - 4 teentjes look - - 3 gele paprika - 600 g gehakte tomaten uit blik - 2 takjes rozemarijn - 150 g ontpitte olijven - kippenbouillonblokje - maïzena - peper - zout

Werkwijze:

1. Verwarm de olijfolie in een braadpan en bak hierin het rundvlees.
2. Snij de look, de paprika, de gehakte tomaten in stukjes en de uien in ringen.
3. Breng de groenten en de rozemarijn met het vlees in de slow-cookingpot.
4. Bestrooi met maïzena en meng alles goed.
5. Breng op smaak met peper, zout en een kippenbouillonblokje.
6. Laat garen gedurende 3 uur op high.

Risotto met eekhoorntjesbrood

Nodig: voor 6 personen

250 g risotto rijst - 1 doosje gedroogde cèpes (eekhoorntjesbrood)
2,5 dl kippenbouillon - 150 g St.-Moret - 1 ui - 30 g boter - 100 g Parmezaanse kaas - 50 g geroosterde hazelnoten - 2 lpl olijfolie - peper - zout

Werkwijze:

1. Week de cèpes in koud water gedurende 1 nacht.
2. Bak de fijngesneden ui en de rijst aan in olijfolie.
3. Voeg de rijst met ui, de versneden cèpes, warme kippenbouillon, peper en zout in een slow-cookingpot.
4. Meng alles goed door elkaar en laat garen op low gedurende 3 à 4 uur (afhankelijk van de rijst).
5. Voeg de St.-Moret, 2 lpl olijfolie en de Parmezaanse kaas bij de rijst, meng goed en serveer.

Blanquette van kalfstong met madeirasaus



Nodig: voor 6 personen

1 kalfstong (of runds-, varkens- of lamstong) - 1 takje selder - 1 wortel - laurierblad - tijm - peperbolletjes - 1 ui - peper en zout

Madeirasaus : 50 g boter - 50 g bloem - 1/2 bouillon - 300 g champignons - 1 dooier - 4 soeplepels madeira - peper - zout - 1 lepeltje tomatenpuree

Werkwijze:

1. Week de tong gedurende een nacht in koud zout water.
2. Spoel de tong en leg in de slow-cooking pot met de versneden groenten en zet voor de helft onder koud water.
3. Laat gedurende 4 uur garen op high voor een kalfs- en varkenstong, ongeveer 3 uur voor lamstong en 5 uur voor een rundstong.
4. Pel de tong en snij in fijne schijfjes en serveer er een madeirasaus bij.

Madeirasaus :

1. Maak een roux en voeg er de bouillon aan toe.
2. Stoof de champignons kort en voeg bij de saus samen met de tomatenpuree.
3. Roer er voor het opdienen de madeira bij.

Risotto Milanese

Nodig: voor 6 personen

250 g risottorijst (arborio) - 1 potje saffraanpoeder - 150 ml droge witte wijn - 1/2 l kippenbouillon - 2 sjalotten - Parmezaanse kaas - boter - olijfolie - peper - zout

Werkwijze:

1. Verwarm de bouillon.
2. Snipper de sjalotten fijn en fruit ze glazig in boter en olijfolie.
3. Voeg de rijst erbij, bak even en breng in de slow-cookingpot.
4. Voeg de saffraan, de warme bouillon en witte wijn toe.
5. Laat gedurende 3 uur garen op high

Ossobuco



Nodig: voor 6 personen

4 kalfsschenkels - 2 wortelen - 2 stengels bleekselder - 500 g tomaten uit blik - 1 ui - 4 teentjes look - 250 ml kalfsbouillon - peterseliestengels - laurier - tijm - 3 lpl bloem - olijfolie - boter - 2dl rode wijn

Gremolata: 1 klpl geraspte citroenschil - 4 lpl gehakte peterselie - 2 teentjes geperste look

Werkwijze:

1. Week de kalfsschenkels een nacht in koud zout water.
2. Droog de schenkels goed af, kruid goed met peper en zout en wentel in de bloem.
3. Verhit boter en olijfolie in een grote braadpan en bak de schenkels aan beide kanten mooi bruin.
4. Snij alle groentjes in kleine blokjes en voeg bij de schenkel in de slow-cookingpot.
5. Voeg er de rode wijn aan toe, samen met de bouillon en het kruidentuiltje.
6. Kruiden met peper en zout.
7. Maak gaar gedurende 5 uur op high.
8. Bestrooi de Ossobuco met de gremolata

Gepocheerde peren in rosé wijn

Nodig: voor 6 personen

6 peren - 300 g frambozen (diepvries) - 50 cl rosé wijn - 200 g de suiker - 1 kaneelstokje - 1 vanillestokje

Werkwijze:

1. Schil de peren en snij in vier, verwijder het klokhuis.
2. Breng de peren in de slow-cookingpot samen met de wijn, kaneel, suiker en het vanillestokje.
3. Maak de peren gaar gedurende 6 uur op low en voeg er het laatste uur de frambozen bij.

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

