WATTONS
kookstudio
Dulakkerweg 19
Deinze (B-M-L)
0488 14 68 68
www.wattons.be
martine@wattons.be
Charme et Douceur de Rosiès
Chambres & Table d'hôtes - Gîtes
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

Gemarineerde rode mul met ansjovis-vinaigrette

Nodig: voor 12 personen

12 rode mullen van ongeveer 24 cm lengte - bladpeterselie - dille – verse munt - olijfolie - 2 citroenen - 6 sjalotjes - 5 teentjes look

Ansjovis-vinaigrette: 1 doosje ansjovis - 2 teentjes look – 1 klpl mosterd - 6 lpl olijfolie – 3 lpl sherry azijn – 3 lpl citroensap - 12 lpl olijfolie met citroen gearomatiseerd – peper - zout

Werkwijze:

1. Hak de look fijn en breng samen met de overige ingrediënten voor de vinaigrette in een afsluitbaar potje.
2. Schud alles goed dooreen tot een homogene massa.
3. Verwijder de vinnen en de ingewanden van de rode mul en snij 2 inkepingen langs elke zijde.
4. Leg de rode mul in een ingevette braadslede en bestrooi met de helft van de fijngesneden kruiden.
5. Begiet met warme olijfolie en bak de rode mul 5 min. in een goed voorverwarmde oven op 180°C.
6. Draai ze eenmaal om en bak nogmaals gedurende 6 tot 8 min.
7. Hak de ansjovis fijn en voeg bij de rest van de fijngesneden kruiden en de vinaigrette.
8. Leg de vissen op een mooie schaal, werk af met de vinaigrette en kruiden.
9. Serveer warm of koud met sneetjes ciabatta brood.

© Charme et Douceur de Rosiès

Hartige soesjes met erwtjes

Nodig: voor 12 personen

250 g erwtjes (diepvries) - 1 citroen – 100 g St. Moret – 200 g mascarpone - 1 pakje verse munt - 100 g gemalen Parmezaanse kaas - rode peperbolletjes - 25 cl groentebouillon –
3 g gelatine (3 blaadjes) –
1 lpl olijfolie munt –
jonge sla – 1,5 dl room –
peper – zout

Soezen: 1/4 l water –
100 g boter - 150 g bloem –
3 à 4 eieren - peper - zout

Werkwijze:

Soezen:

1. Breng het water met de boter en zout aan de kook.
2. Voeg er ineens de bloem aan toe en schep het water op de bloem tot het deeg een bol vormt.
3. Warm deze bol nog even op, zet van het vuur en laat 5 min. afkoelen.
4. Roer er dan, één voor één de eieren door zonder ze te klutsen.
5. Roer alles goed dooreen met een houten lepel.
6. Spuit het deeg op bakpapier (sulfurise) en bak 30 min. op 225°C.
7. Laat het gebak nog een 5 tal min. rusten in de warme oven,.

Vulling:

1. Was en droog de citroen. Schil met een zeste rasp en pers uit.
2. Kook de erwtjes 5 min. in een groentebouillon.
3. Hou enkele erwtjes afzonderlijk en pureer de rest.
4. Meng de erwtjespuree met de kaas, 1 lpl olijfolie, citroensap, fijngesneden munt, peper en zout.
5. Kook een weinig room en los er de geweekte gelatine blaadjes in op.
6. Voeg toe aan de erwtjespuree met kaas en laat opstijven.
7. Snij de eclairs doormidden en spuit er het erwtjeskaasmengsel in en beleg met jonge sla. Zet het dekseltje er terug op. Spuit een weinig kaasmengsel op het deksel,
8. Beleg met de overige erwtjes, zeste van citroen en muntblaadjes .
9. Bestrooi met een weinig gemalen Parmezaanse kaas en rode peperbolletjes.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Gazpacho van venkel en radijsjes

Nodig: voor 12 personen

3 bosjes radijs - 100 g rucola sla - 4 lpl gehakte bladpeterselie - 1 venkelknol - 1,5 l kippenbouillon – olijfolie - peper - zout

Werkwijze:

1. Stoof de stukjes venkel in olijfolie en voeg daarna de helft van de radijsjes toe en laat nog meestoven.
2. Giet de kippenbouillon bij de radijsjes en de venkel en breng aan de kook, voeg dan pas de rucola en het loof van de radijsjes toe.
3. Mix de soep, snij de overige radijsjes in kleine stukjes en voeg samen met de fijngesneden bladpeterselie bij de soep. Breng op smaak met peper en zout.

Deze soep kan zowel warm als koud gegeten worden.

© Charme et Douceur de Rosiès

Filet mignon spiesjes met een marinade van curry en abrikozen

Nodig: voor 12 personen

1,5 kg filet mignon - 4 teentjes – 3 teentjes look - 8 lpl olijfolie - zachte currypoeder – 3 sjalotten - 4 lpl confituur van piment d'Espelette – 1 gember - 3 lpl witte wijnazijn - 12 halfgedroogde abrikozen

Werkwijze:

1. Snij de ui, de abrikozen en de look fijn.
2. Stoof in olijfolie, voeg daarna de curry, de geraspte gember, de confituur van piment d'Espelette en de wijnazijn toe.
3. Laat nog 10 min. stoven.
4. Snij de filet en rijg de stukken aan spiezen.
5. Giet de marinade over de spiesjes en wrijf goed in het vlees.
6. Dek af en zet enkele uren of een nacht koel weg.
7. Rooster de spiezen op een ingevette grill of op de barbecue tot het vlees gaar is.(of in de oven met de marinade gedurende 20 min. op 180°C)
8. Serveer het vlees met de opgewarmde marinade.

© Charme et Douceur de Rosiès

Rolbiscuit met asperges en rucola

Nodig: voor 12 personen

Biscuit: 5 eieren - 150 g suiker - 250 g zelfrijzende bloem –
75 g gemalen Parmezaanse kaas
Vulling: citroensap - 250 g risotto - 250 g Boursin natuur – 300 g platte kaas - rucola (of gemengde sla) - 1 bokaaltje artisjokken op olie –
500 g groene asperges - peper – zout

Werkwijze:

1. Klop de dooiers met de helft van de suiker op tot een bleke en dikke massa.
2. Klop de eiwitten stijf met de overige helft van de suiker tot een italiaanse meringue.
3. De bloem en Parmezaanse kaas voorzichtig onder de dooiers mengen en daarna de eiwitten.
4. Beleg een bakplaat met bakpapier en schep er het beslag in.
6. Strijk het beslag glad (niet te dik) en bak gedurende 15 a 20 min. in een voorverwarmde oven op 180°C.
7. Roer intussen de ricotta, Boursin en 2 lpl citroensap tot een gladde massa.
8. Kook de asperges en dep droog.
9. Snij de artisjokken in fijne reepjes.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

10. Ontvorm de koek op een vochtige handdoek en rol onmiddellijk op.
11. Na een paar minuten weer ontrollen en bestrijken en beleggen met de kaas en de groenten.
12. Zet 1 uur koel weg alvorens de roulade in te strijken met platte kaas.
13. Decoreer de roulade.
14. Serveer er een frisse salade bij met vinaigrette.

Kappertjes aïoli

Nodig: voor 12 personen

1 sjalot - 2 teentjes look - bladpeterselie - kappertjes - 3 dl mayonaise – 2 klpl scherryazijn - zeste van 1 citroen - peper - zout

Werkwijze:

1. Snipper de look en sjalot fijn en hak de peterselie.
2. Laat de kappertjes uitlekken en meng met de mayonaise, de scherryazijn, zeste en sap van een citroen, de sjalot en de look.
3. Breng op smaak met peper en zout.

© Charme et Douceur de Rosiès

Mini taartjes van perzik en hazelnootjes

Nodig: voor 12 personen

2 perziken - 200 g boter –
6 eiwitten – 250 g suiker –
75 g bloem – poedersuiker -
110 g gemalen hazelnoten –

Werkwijze:

1. Smelt de boter en strijk de bakvormpjes in .
2. Snij de perziken in partjes.
3. Meng de rest van de boter onder de bloem en de gemalen hazelnoten.
4. Klop de eiwitten met de suiker op tot men een Italiaanse meringue bekomt.
5. Spatel de meringue onder het mengsel en vul de bakvormpjes.
6. Beleg met een schijfje en bak gedurende 25 min. op 180°C.
7. Laat de gebakjes een 5 tal minuten afkoelen in hun vormpjes.
8. Ontvorm en laat afkoelen op een rooster.
9. Bestrooi met poedersuiker juist voor het serveren.

Limoen granité

Nodig: voor 12 personen

6 limoenen (1,5 dl sap) - 200 g suiker – 7,5 dl schuimwijn - 2 dl water

Werkwijze:

1. Breng het water met de suiker aan de kook en laat afkoelen.
2. Schil één limoen en snij in fijne reepjes.
3. Rasp de overige limoenen en pers het sap uit.
4. Roer de schuimwijn, het limoensap, de geraspte limoenschil en de suikersiroop door elkaar.
5. Giet in een diepvriesdoos en zet 3 uur in de diepvries, roer regelmatig om geen ijskristallen te vormen.
6. Verdeel de granité over mooie ijscoupes.
7. Werk af met de fijne reepjes limoenschil.

© Charme et Douceur de Rosiès