

WATTONS  
KOOKSTUDIO

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

[martine@wattons.be](mailto:martine@wattons.be)  
[www.wattons.be](http://www.wattons.be) [www.rozies.fr](http://www.rozies.fr)



*Charme et Douceur de Rosiès*  
*Chambres & Table d'hôtes - Gîtes*  
*Dunes (Occitanie) 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

# Appelbeignet met langoustine en Madras curry



**Nodig:** voor 12 personen

48 rauwe langoustines of 24 grote scampi - 2 kleine appels - 4 tomaten - 1 prei - olijfolie - bieslook

**Beignetdeeg:** 100 g witte bloem - 1,5 dl blond bier - zout - suiker - 2 eieren

**Saus:** 2 sjalotten - 1 appel - 1 tomaat - 4 dl kippenbouillon - Madras curry - 1 dl room



## Werkwijze:

### Dag -1 Saus:

1. Breng de kippenbouillon aan de kook met de grof gesneden sjalotten, tomaat, appel en Madras curry.
2. Laat alles gaar koken, mix en druk de saus door een fijne zeef.
3. Voeg de room toe en breng op smaak met peper en zout.

### Dag 0

1. Meng de bloem met het bier, een snuifje zout en suiker, samen met 1 ei tot een homogeen deeg.
2. Schil de appel, verwijder het klokhuis met een appelboor en snij in schijfjes.
3. Wentel de appels in het deeg en frituur ze knapperig.
4. Bak de gepelde langoustines in hete olijfolie, kruid met peper en zout.
5. Pel, ontpit en snij de tomaten in kleine blokjes en bak kort in olijfolie.
6. Snij de prei in extra fijne frietjes en frituur.
7. Giet een weinig Madras currysaus op het bord.
8. Leg de appelbeignet op het bord.
9. Versier met de warme tomaatjes en gefrituurde prei.
10. Werk af met de langoustines en fijngesnipperde bieslook.

# *Knolseldervelouté met foie gras en caviaar d'Aquitaine*



**Nodig:** voor 12 personen

1 kleine knolselder - 1 kleine bloemkool - 4 l kippenbouillon - 2 dl room - 1 klontje boter - peper - zout - 200 g foie gras - caviaar d'Aquitaine.

## **Werkwijze:**

### **Dag - 1**

1. Schil de knolselder en snij in stukken,
2. Verdeel de bloemkool in roosjes.
3. Stoof de bloemkool en de knolselder samen even aan in boter.
4. Voeg de kippenbouillon toe, breng aan de kook en laat 20 min. zachtjes koken.
5. Mix tot een smeugige velouté en breng op smaak met peper en zout.

### **Dag 0**

1. Verwarm de velouté, voeg er de room aan toe en verdeel in soepkommen.
2. Breng er de in schilfers gesneden foie gras en caviaar d'Aquitaine over.
3. Kruid met peper en serveer meteen.



# Kabeljauw met erwtjes en peterseliepoeder



**Nodig:** voor 12 personen

1,2 kg kabeljauwhaasje - 2 kg diepvrieserwtjes - 2 dl room - 1 rode ui - limoen -  
caviaar d'Aquitaine - 2 pakken bladpeterselie - 1 visbouillontablet -  
mosterdscheutjes - 12 zwarte olijven - 2 lpl paneermeel - fijne friséesalade -  
100 g peultjes (sweet sugar snaps) - bieslook

## **Werkwijze:**

### **Dag -2**

1. Was de bladpeterselie en verwijder de blaadjes van de steeltjes.
2. Snij de zwarte olijven in kleine stukjes.
3. Droog de peterselie en de olijven gescheiden op 45°C in de oven gedurende 3 uur en laat afkoelen.
4. Mix de peterselie, wrijf door een zeef en bewaar droog.
5. Mix de olijven en bewaar droog.
6. Snipper een rode ui in kleine blokjes, blancheer eventjes in gezouten water en bewaar koel.



### Dag -1

1. Snij de peultjes overlans door en kook in gezouten water.
2. Kook de erwtjes afzonderlijk.
3. Pureer de helft van de erwtjes, breng op smaak met peper, zout en een geutje room.
4. Bewaar de overige erwtjes en de peultjes in afzonderlijk kookzakjes.

### Dag 0

1. Verdeel de kabeljauw in 12 stukjes,.
2. Voeg bij het stoomwater een visbouillon tablet en stoom ze gedurende 12 min.
3. Verwarm de erwtjespuree en de erwtjes in het kookzakje.
4. Vul de peultjes met enkele erwtjes.
5. Breng de kabeljauw op een bord samen met de gedroogde peterselie, de olijven, caviaar d'Aquitaine, de mosterdscheutjes, de stukjes rode ui, de zeste van limoen en de friséesalade.

## *Pastinaakkroketjes met amandelen*

**Nodig:** voor 12 personen

1 kg pastinaak -  
600 g bloemige aardappelen -  
3 eieren - nootmuskaat -  
boter - bloem - paneermeel -  
amandelschilfers

**Werkwijze:**

### Dag -1

1. Schil de pastinaak en de aardappelen.
2. Kook ze afzonderlijk gaar en pureer.
3. Kruid met peper, zout en nootmuskaat.
4. Voeg er 2 dooiers en een klontje boter aan toe.
5. Laat even afkoelen en vorm kroketjes.
6. Laat verder goed afkoelen.
7. Wentel de kroketjes eerst in de bloem, dan in het eiwit en vervolgens in paneermeel met amandelschilfers.
8. Bewaar koel.



### Dag 0

1. Frituur de pastinaakkroketjes en serveer warm.



# Kruidige runderfilet



**Nodig:** voor 12 personen

2,5 kg runderfilet - 100 g gemalen koffie - 100 g guatemala zeezout - geklaarde boter - 1 pak peterselie - 2 takjes oregano - 2 takjes rozemarijn - 100 g walnoten - 100 g hazelnoten - 2 teentjes look - 2 eieren - cresson - waterkers - 1 klein gesneden broodje - 150 g boter



## Werkwijze:

### Dag -4

1. Meng de koffie en het zeezout.
2. Strijk het vlees in met het koffie-zeezoutmengsel.
3. Plaats het in een afgedekte doos in de koelkast op 3°C.
4. Laat het rijpen tot dag 0.

### Dag -1

1. Week het brood in koud water, knijp het uit en verkruimel met de vingers.
2. Voeg er de gehakte kruiden, look, eierdooiers en boter aan toe.
3. Kruid bij met peper en zout en meng goed.

### Dag 0

1. Schraap het koffie-zeezoutmengsel van het vlees.
2. Verwarm de oven voor op 160°C.
3. Bak de runderfilet rondom goudbruin in geklaarde boter.
4. Leg het vlees in een vuurvaste kom en spreid er het broodmengsel over.
5. Bak in de oven op 180°C gedurende 30 à 40 min afhankelijk van de dikte van het vlees en de gewenste gaarheid.
6. Haal de runderfilet uit de oven, laat zeker 5 min rusten alvorens te versnijden.
7. Breng op smaak met een draai van de pepermolen en fleur de sel.
8. Serveer meteen met cresson en waterkers, de pastinaakkroketjes, de pruimensaus, de crème brûlée van wortel, tijm en vanille en het duo van schorseneren.

## Pruimensaus



**Nodig:** voor 12 personen

2 dl rode wijn - 2 dl rundsbouillon - 100 g half gedroogde pruimen -  
1 lpl frambozenazijn - peper - zout

### Werkwijze:

1. Kook alle ingrediënten gedurende 5 min. en mix
2. Voeg eventueel nog wat wijn of bouillon toe en kruid met peper en zout.

## *Crème brûlée van wortel, tijm en vanille*

### Nodig:

voor 12 personen

8 dooiers -  
500 g wortelen -  
4 dl room -  
4 dl melk -  
200 g suiker -  
1 vanillestok -  
verse tijm

### Werkwijze:

#### Dag -1

1. Kook de wortelen tot ze gaar zijn en pureer.
2. Klop de dooiers en 100 g suiker op en voeg er de melk, room, tijm, wortelpuree en vanillezaadjes aan toe.
3. Giet de crème in vuurvaste potjes, zet ze in een braadslede gevuld met heet water, laat garen gedurende 30 à 45 min op 180°C.
4. Laat afkoelen.

#### Dag 0

1. Warm de potjes op in heet water.
2. Strooi net voor het opdienen een weinig suiker over de crème.
3. Karamelliseer met een gasbrandertje.





## *Duo van schorseneren*

**Nodig:** voor 12 personen

300 g gekookte aardappel - 2 x 400 g gare schorseneren - 1 dl room -  
1 citroen - peper - zout

**Werkwijze:**

**Dag - 1**

1. Mix de helft van de schorseneren met de gekookte aardappelen, de room, citroensap, peper en zout.

**Dag 0**

1. Bak de overige schorseneren aan in een weinig boter met citroensap.
2. Verwarm het mengsel, breng in een spuitzak en spuit roosjes op het bord.

## *Irish cream voor bij de kerstbuche*

**Nodig:** voor 12 personen

3 lpl instantkoffie - 45 cl whisky - 45 cl geconcentreerde melk - 45 cl room -  
6 lpl chocoladesaus - chocolade schilfers



**Werkwijze:**

1. Los de koffie op in 6 lpl warm water, meng met geconcentreerde melk, whisky, room, en chocoladesaus.
2. Giet de likeur in kleine tasjes of glaasjes.
3. Werk af met chocolade schilfers.