WATTONS
kookstudio

Dulakkerweg 19
Deinze (B-M-L)
0488 14 68 68
martine@wattons.be
www.wattons.be www.rozies.fr

Charme et Douceur de Rosiès

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

Cocktail van komkommer gin-tonic en gerookte omegabaars

Nodig: voor 12 personen

500 g omegabaarsfilet - 100 ml gin – 50 ml tonic - 1 komkommer – 1 rammenas - 1 teentje look - 1 friseesla of postelein - 2 lpl limoensap – 150 ml mascarpone – 2 lpl geklaarde boter - 2 lpl wasabipasta – 1 lpl hot pepersaus - peper – zout – kaffir limoenblaadjes van bleu elephant

Werkwijze:

Dag -1

1. Bak de vis eventjes aan in geklaarde boter en bestrooi met gemalen kaffir limoenblaadjes.
2. Gaar verder in de rookoven (1 à 2 x het vuur aanmaken).
3. Snij in kleine hapklare stukjes en zet koel weg.
4. Spoel de komkommer en maak er fijne sliertjes van.
5. Maak een gin-tonic, leg er de sliertjes komkommer in en laat marineren.
6. Maak zeer fijne schijfjes rammenas en bewaar ze in koud water.

Dag 0

1. Meng de mascarpone met de wasabi, limoensap en look.
2. Breng op smaak met peper en zout.
3. Strijk de stukjes vis aan de velkant dun in met de hot pepersaus.
4. Verdeel de komkommersliertjes over de bodem van de glazen.
5. Lepel de wasabiroom op, schik er de vis op.
6. Werk af met plukjes friseesla of postelein en een schijfje rammenas.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Tongrolletjes met zalm avocadohummus en tapioca-kokossaus

Nodig: voor 12 personen

12 tongfilets - 12 stukjes zalm van 3 cm op 3 cm - 1 glas visbouillon – 1 glas witte wijn – 12 koekjes oboles de lucerne van Albert Ménés
Avocadohummus : 1 rijpe avocado - 100 g kikkererwten - sap van 1 limoen – 2 lpl fijngesneden bladpeterselie - 1 groen pepertje - 1 teentje look – peper - zout - 1 lpl olijfolie - pakje dille
Tapioca-kokosaus: 3 dl kokosmelk - 3 dl kokosroom – 4 lpl tapioca - peper – zout - 1 blokje visbouillon

Werkwijze:

1. Mix het vruchtvlees van de avocado met de gekookte kikkererwten, limoensap, peterselie, look, peper en zout.
2. Spreid de tongfilets uit op een werkvlak, kruid met peper en zout, bestrooi met fijngehakte dille of peterselie.
3. Leg een stukje zalm op de tongfilets en maak rolletjes.
4. Leg de rolletjes in een ingevette vuurvaste kom dicht tegen elkaar.
5. Overgiet met witte wijn en visbouillon, dek af met al.folie.
6. Plaats in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende 10 à 15 min.
7. Breng kokosmelk met het blokje visbouillon aan de kook met tapioca.
8. Laat gedurende 10 min. koken en doe dan de kokosroom erbij.
9. Laat inkoken tot de gewenste dikte en breng op smaak met peper en zout.
10. Breng de koude avocadohummus aan in een kommetje en leg er het rolletje op.
11. Overgiet met een weinig saus en werk af met een koekje.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Kabeljauwfilet met gerookte eendenborst "à la nage" met madrascurry

Nodig: voor 12 personen

12 stukken kabeljauwfilet van 200 g - 200 g gerookte eendenborst – geklaarde boter – verse dille

Nage: 1 prei - 1 staaf selder - 50 g champignons - 1 Spaanse ui - 1 wortel – 1/8 rode chili - 50 g gember – zeste van 1 citroen – 1 snuifje kaneel – 1 kardemon – 1 Granny Smith - 2 teentjes look – 1 klpl madrascurry – 1 l kippenbouillon – boter – limoensap

Puree: 600 g polderaardappel - pijpajuin – 150 g garnalen - 1 ei - 2 dl room – 1 klontje boter – 100 g mozzarella bolletjes - peper – zout

Groenten: 250 g witte asperges – 250 g groene asperges – 250 g prinsessenboontjes - 250 g beukenzwam - boter

© Charme et Douceur de Rosiès

Werkwijze:

1. Plaats de kabeljauwfilet in een ingevette vuurvaste kom en beleg met sneetjes gerookte eendenborst.
2. Overgiet met geklaarde boter en kruid met peper en zout.
3. Laat garen in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende 10 min.
4. Stoof de prei, selder, champignons, ui, wortel, chili, gember, citroenzeste, kaneel, Granny Smith, 1 kardemon, look, madrascurry en bevochtig met de kippenbouillon (nage).
5. Mix gedurende 30 sec. en passeer de jus door een fijne zeef.
6. Breng op smaak met peper en zout, een klontje boter en een paar druppels limoensap.
7. Kook de polderaardappelen en pureer ze grof.
8. Voeg de room, de grijze garnalen, boter, mozzarellabolletjes, fijngesneden pijpajuin, ei, peper en zout toe.
9. Maak de boontjes en asperges schoon en kook ze afzonderlijk 10 min. in gezouten water. Giet af en snij in kleine stukjes.
10. Bak de beukenzwam, de boontjes en de asperges in de boter.
11. Kruid met peper en zout.
12. Begin met de aardappelen op het bord. Schik er de groentjes rond en leg er dan de vis op. Werk af met een takje dille.
13. Maak gebruik van een theepot om de jus aan tafel te serveren.

Flensrolletjes met roomijs en een karamel-sinaas appelsaus

Nodig: voor 12 personen

Flensjesbeslag:
5 eieren - 7,5 dl melk - 1 lpl vanillepudding - 85 g suiker – 275 g bloem – 1 vanillestokje - zout - 50 g boter

Saus:
75 g suiker - 1 kruidnagel - 1 steranijs - 1 jeneverbes - 20 g water – 25 g cointreau - 25 g grand marnier - 130 g mandarine Napoleon – 500 g vers sinaasappelsap

Garnituur:
aardbeien – witte chocolade – fondant chocolade

© Charme et Douceur de Rosiès

Werkwijze:

Garnituur:

1. Smelt de chocolade au bain-marie en dompel er de aardbeien in.
2. Maak motiefjes op bakpapier met de rest van de chocolade.

Flensjes:

1. Bloem, suiker, vanille, vanillepudding mengen met de eieren, melk en gesmolten boter tot een homogeen beslag.
2. Bak de flensjes en laat afkoelen. (26 stuks)

Saus:

1. Karamelliseren de suiker, blus met water, cointreau, grand marnier, mandarine Napoleon en sinaasappelsap.
2. Voeg de kruiden toe, laat inkoken en afkoelen.

1. Snij het roomijs in een langwerpig balkje en plaats terug in de diepvries.
2. Beleg het flensje met het roomijsbalkje, rol op en snij schuin in twee.
3. Leg op een bord, versier met de aardbeien en de chocoladerondjes, serveer er de saus bij.

© Charme et Douceur de Rosiès

Chocoladelepeltjes

Nodig: voor 12 personen

2 repen witte chocolade - 2 repen fondant chocolade - 2 repen melkchocolade
Garnituur : cacao - chocolade krullen, bonen, schavelingen, druppels – multi-deco fantasy - hagelslag - noten …

Werkwijze:

1. Breek de repen in stukken en smelt elk afzonderlijk au bain-marie.
2. Vul de lepels met de gesmolten chocolade en bestrooi met de garnituur.
3. Bewaar koel en droog.
4. Serveer bij de koffie of thee.

© *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