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

Kersenwijn met citroengras

Nodig: voor 12 personen

2 flessen rozé wijn – sap van 1 citroen - 300 g kersen - 1 slpl kristalsuiker –
1 stengel citroengras

Werkwijze:

1. Ontpit de kersen en breng de pitten aan de kook (10 min) met de helft van de rosé wijn, het citroengras en de suiker.
2. Filter de wijn, voeg de kersen toe met het citroensap en warm opnieuw op gedurende 10 min.
3. Laat alles goed afkoelen en voeg voor het serveren de rest van de rosé wijn bij.
4. Serveer de wijn met enkele kersen in elk glas en een takje citroenmelisse.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Aperosoleil

Nodig: voor 12 personen

1 vel bladerdeeg – 150 g gerookt spek in blokjes – 150 g oud brugge – 1 ei – pijpajuin

Werkwijze:

1. Snij driehoeken uit bladerdeeg.
2. Leg de driehoeken in een ronde op bakpapier.
3. Beleg met gerookt spek, pijpajuin en voldoende oud brugge.
4. Plooi de punten naar binnen.
5. Strijk in met losgeklopt ei.
6. Bak gedurende 20 min op 200°C en 20 min op 180°C.
7. Elkeen breekt er stukjes van.

© Charme et Douceur de Rosiès

Kippenboutjes met sinaasappel en tijm

Nodig: voor 12 personen

1 kg kippenboutjes

Marinade: 200 ml sinaasappelsap – 6 pl sinaasappel- of citroenconfituur – 3 lpl gedroogde tijm – 2 tlpl kaneel – 1 tlpl kurkuma – 1 tlpl cayennepeper – 3 tenen gehakte knoflook – 3 lpl olijfolie – peper - zout

Werkwijze:

1. Meng de ingrediënten voor de marinade in een kom en breng op smaak met peper en zout.
2. Strijk de marinade over de kippenvleugeltjes.
3. Dek af met plastiek folie en laat één nacht in de koelkast marineren.
4. Gaar de boutjes op (of onder) de grill.
5. Verwarm de marinade tot een gebonden jus en giet over de boutjes.

© Charme et Douceur de Rosiès

Meloensalade

Nodig: voor 12 personen

400 g meloen – 400 g cherry tomaten – 2 rode uien – 150 g feta kaas – 6 lpl olijfolie – 2 lpl limoensap – zeste van 1 limoen – peper – zout – bladpeterselie of citroenmelisse

Werkwijze:

1. Snij de rode ui in flinterdunne schijfjes en marineer in het limoensap.
2. Snij de meloen en de tomaten in gelijke stukken.
3. Verbrokkel de feta en meng alle overige ingrediënten.
4. Breng op smaak met peper en zout.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Romige polenta met champignons en tijm

Nodig: voor 12 personen

7,5 dl groetenbouillon met saffraan en nootmuskaat – 50 g boter –
175 g polenta - 60 g gemalen parmezaan – 120 g gorgonzola - 4 lpl olijfolie –
200 g kastanjechampignons – 200 g shiitake – 200 g oesterzwammen –
1 bosje verse tijm - 1 citroen – bladpeterselie – 3 lpl pijnboompitten

Werkwijze:

1. Breng de groentenbouillon met saffraan, nootmuskaat, peper en zout aan de kook.
2. Voeg onder voortdurend roeren de polenta in een dun straaltje toe en blijf roeren tot je een dik en glad mengsel hebt.
3. Zet het vuur laag en blijf nog even roeren tot de polenta gaar is.
4. Meng de parmezaan en de gorgonzola door de polenta en schep in een vuurvaste taartvorm.
5. Bak de champignons op een hoog vuur in olijfolie en voeg de verse tijm toe.
6. Giet de gebakken champignons over de polenta, verwarm in de oven op 180°C.
7. Juist voor het serveren bestrooien met gehakte geroosterde pijnboompitten met gehakte bladpeterselie en het sap van 1 citroen.

© Charme et Douceur de Rosiès

Charme et Douceur de Rosiès

Chambres & Table d'hôtes - Gîtes

Midi-Pyrénées Frankrijk

BIENVENUE
CHEZ
NOUS

Martine & Wim

www.rozies.fr
info@rozies.fr

SKINRESULT

ESTHETISCHE-COSMEDISCHE HUID- EN HAARVERZORGING

ONLINE
RESERVATIE
MOGELIJK

09 278 56 52

WWW.SKINRESULT.COM

INFO@SKINRESULT.COM

ENKEL NA AFSPRAAK

Wattons - Dulakkerweg 19, 9800 Bachte-Maria-Leerne

HUIDVERBETERING

WELK HUIDPROBLEEM KAN UW HUIDEXPERT BEHANDELEN ?

- FIJNE LIJNTJES & RIMPELS
- ACNE & PSORIASIS
- LITTEKENS & STRIEMEN
- COUPEROSE & ROSACEA
- CELLULITE & AFSLANKING
- PIGMENTATIEPROBLEMEN
- ZONBESCHADIGDE HUID
- HAARUITVAL

KAPSALON - BARBER

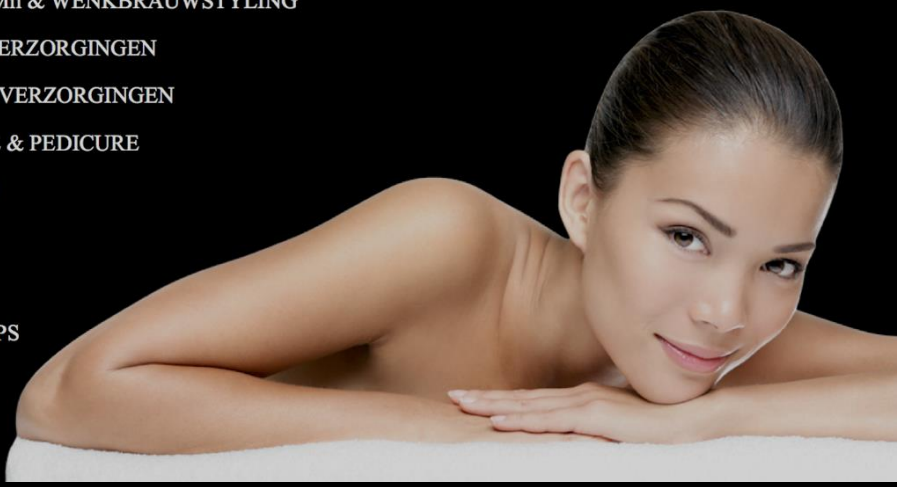
VOOR DAMES, HEREN & KINDEREN

- BRUSHING
- KLEURINGEN
- SNITTEN
- FEESTKAPSELS

COCOON & AFSLANKING

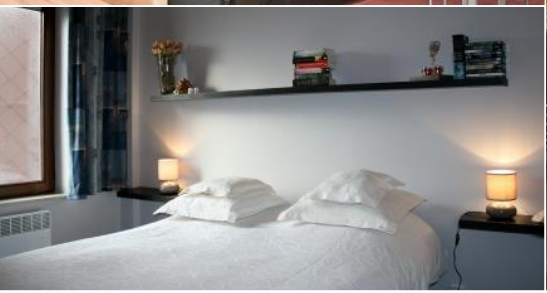
LAAT JE HUID STRALEN EN JE OGEN SPREKEN ...

- BROW BY Mii & WENKBRAUWSTYLING
- GELAATSVERZORGINGEN
- LICHAAMSVERZORGINGEN
- MANICURE & PEDICURE
- SPRAYTAN
- MAKE-UP
- EPILATIES
- WORKSHOPS



Vakantieverhuur

Appartement met zicht op zee max. 6 personen



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

email : wim@wattons.be

Raversijde Oostende

Provinciaal Natuurgebied
Domein Prins Karel
Anno 1465
Atlantikwal

De Kusttram

De Panne - Raversijde - Oostende - Knokke

Lamshamburgertjes met abrikozen en venkelzaad

Nodig: voor 12 personen

1 kg lamsgehakt – 150 g gedroogde abrikozen – 5 venkelzaadjes – 2 eieren – 1 ui – 2 lpl kurkuma – dille – 4 lpl paneermeel - peper – zout

Pistache-muntpesto: 50 g pistachenoten – ½ bosje peterselie – ½ bosje munt – 1 bosje basilicum - 50 g geraspte parmezaan - olijfolie

Werkwijze:

1. Snij de gedroogde abrikozen in kleine stukjes en plet de venkelzaadjes.
2. Meng alle ingrediënten voor de balletjes in een kom.
3. Vorm balletjes en druk even plat.
4. Grill de balletjes of bak in een pan met olijfolie.
5. Maak de pesto: rooster de pistachenoten in een pan.
6. Doe ze met de munt, peterselie en geraspte parmezaan in een blender.
7. Mix fijn en voeg olijfolie toe tot je een vrij vloeibare pesto krijgt.
8. Kruid met peper en zout.

Gegrilde kikkererwten

Nodig: voor 12 personen

400 g kikkererwten – 1 lpl gemalen kurkuma – 1 lpl paprikapoeder – 1 tlpl gemalen komijn - olijfolie – peper – zout (of rozemarijn en curry)

Werkwijze:

1. Droog de kikkererwten en leg ze in een vuurvaste kom.
2. Druppel er de olijfolie over en schep om.
3. Bestrooi met kurkuma, paprika, komijn, cayennepeper en zout.
4. Meng goed en bak ze knapperig op 150°C gedurende 1 uur.
5. Laat ze na het roosteren even afkoelen en serveer ze dan meteen.

© Charme et Douceur de Rosiès

Brochette van courgette met rozemarijn

Nodig: voor 12 personen

12 takjes rozemarijn – 2 courgetten – olijfolie – peper – zout

Werkwijze:

1. Snij de courgette in fijne schijfjes en steek op een rozemarijnstokje.
2. Kruid met peper en zout.
3. Gaar in de oven op 150°C gedurende 40 min.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Groentenkroon met brébis en chorizo

Nodig: voor 12 personen

1 rond vel bladerdeeg – enkele lepels rode tapenade – 6 sneetjes raclette – 4 tomaten - 6 sneetjes chorizo - peper – zout – Italiaanse mix (Verstegen).

Werkwijze:

1. Leg bladerdeeg op een bakplaat met bakpapier.
2. Beleg de ronde buitenkant met raclette en strijk in met tapenade.
3. Snipper de chorizo over.
4. Schik de gesneden tomaten op de raclette, kruid met peper en zout en Italiaanse kruiden.
5. Snij de vrije middelste cirkel in acht punten en leg deze over de groenten.
6. Bestrijk met losgeklopt ei en bak 20 min op 200°C en 20 min op 180°C.
7. Dien warm of koud op.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Papillot van rood fruit

Nodig: voor 12 personen

200 g blauwe bessen - 200 g frambozen - 200 g rode besjes - 1 limoen – vanilleijs - 20 cuberdons

Werkwijze:

1. Meng het rode fruit onder elkaar en snij de cuberdons in twee.
2. Leg 2 lpl rood fruit op een velletje al.folie met 4 stukjes cuberdons.
3. Plaats op de grill gedurende 10 min.
4. Open de folie en lepel er een bolletje ijs in.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

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