WATTONS
KOOKSTUDIO

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

martine@wattons.be
www.wattons.be www.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

Wulken met truffel en mosterdzaadjes

Nodig: voor 12 personen

36 wulken – radijsjes - pijpajuin - truffelmayonaise – dille –
4 slpl mosterdzaadjes – 1 tas azijn – $\frac{1}{4}$ tas water – dragon – zout

Werkwijze:

Dag -1:

1. Spoel de mosterdzaadjes en breng aan de kook op een zacht vuurtje met water, azijn en dragon.
2. Laat koken tot al het vocht verdwenen is en de zaadjes aan elkaar kleven.
3. Breng op smaak met peper en zout.
4. Laat afkoelen.

Dag 0

1. Haal de wulken uit de schelp en snij ze in kleine stukjes.
2. Breng een streepje truffelmayonaise aan.
3. Beleg met stukjes wulken en een schelp.
4. Werk af met snippertjes dille, radijsjes, pijpajuin en bereide mosterdzaadjes.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Klakkaards met makreel, tomaat en mimosa-olie

Nodig: voor 12 personen

3 dozen makreelfilet met olijfolie (grilled) - 12 gekonfijte tomaatjes op olie - bieslook - 2 citroenen – 2 sjalotjes - 15 cl melk - 15 cl room - 3 eieren - boter - 1 stokbrood - 190 g le conserve della nomma (tomaten) - olijfolie – azijn met mangopulp - rode gedroogde uitjes (Verstegen) – secuur An buttons " spilanthes" (bloempjes) – mimosa-olie (zie recept)

Werkwijze:

1. Snij het stokbrood overlangs in zonder door te snijden.
2. Meng de makreel met de in stukjes gesneden tomaat, citroensap, fijngesnipperde sjalotjes, bieslook, peper en zout.
3. Strijk de binnenkant van het stokbrood in met de tomatenstukjes van 'le conserve della nomma'
4. Vul verder op met het makreelmengsel en druk goed aan.
5. Snij het stokbrood in sneetjes van min 2 cm en leg in een kom.
6. Meng de eieren met de melk en de room, kruid met peper en zout.
7. Giet over de sneetjes stokbrood en laat goed intrekken.
8. Verwarm de pan met boter en bak goudbruin gedurende 1 min langs elke kant.
9. Serveer met frisse salade, kruiden en vinaigrette van mangopulp.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Mimosa-olie

Nodig:

0,5 l olijfolie - 30 g mimosabloempjes

Werkwijze:

1. Doe de olijfolie en de mimosabloempjes in de thermomix op 2 op 70°C gedurende 40 min.
2. Doe de olie in een fles en laat gedurende een week trekken in de frigo.
3. Keer de fles dagelijks om en filter.

Ijssoep met tomaat, aardbeien en avocado

Nodig: voor 12 personen

12 grote tomaten –
500 g aardbeien –
4 slpl balsamicoazijn -
piment d'Espelette –
4 avocado's –
30 ijsblokjes –
jus van 1 citroen –
10 muntblaadjes –
2 klpl mosterd –
4 klpl gehakte amandelen –
peper - zout -
4 klpl olijfolie

Werkwijze:

1. Mix de tomaten met de aardbeien, olijfolie, azijn, piment d'Espelette, peper en zout.
2. Zet koel weg.
3. Mix de avocado's met ijs, citroensap, munt, mosterd, peper en zout.
4. Serveer de tomaten-aardbeiensoep in een kom.
5. Leg het avocado-ijs in het midden van de soep.
6. Bestrooi met fijn gehakte amandelen en serveer.

© Charme et Douceur de Rosiès

Gevuld konijn met asperges

Nodig: voor 12 personen

400 g groene asperges - 3 wortelen - 20 sneetjes gerookt spek –
150 g broccoli - 4 konijnenruggen – 3 dl witte wijn - 3 dl verse room –
100 g boter - oregano

Werkwijze:

1. Snij de wortelen in kleine staafjes, de broccoli in kleine roosjes en schil de asperges.
2. Blancheer de groenten.
3. Leg de sneetjes gerookt spel dakpansgewijs op het werkvlak.
4. Leg er de konijnenruggen op.
5. Kruid met peper en zout en verdeel er de broccoli, de wortelstaafjes en enkele asperges over.
6. Rol op en leg in een vuurvaste kom.
7. Leg er enkele klontjes boter op en giet er een beetje witte wijn over.
8. Bak gedurende 25 min op 180°C.
9. Stoom de overige asperges gaar.
10. Maak een saus van het braadvocht met oregano en room.
11. Laat goed inkoken en giet door een chinois.
12. Snij het vlees in schijfjes en schik op een bord met de gestoomde asperges.
13. Strooi popcornpoeder over de asperges en werk af met de overige popcorn.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Popcornpoeder

Nodig: voor 12 personen

100 g popcorn maïs - arachideolie - zout - kurkumapoeder

Werkwijze:

1. Doe de olijfolie in de thermomix op 2 op 70°C geduren
2. Verwarm de arachideolie in een grote kookkastrol met deksel.
3. Voeg er de mais aan toe en sluit af.
4. Laat de maïs poffen, regelmatig schudden.
5. Laat de popcorn afkoelen en bestrooi met een weinig zout.
6. Neem 1/4 van de popcorn en mix met de kurkuma.

Gevulde kiwi

Nodig: voor 12 personen

6 Nieuw-Zeelandse kiwi's -
frambozen –
blauwe besjes –
jeneverbessen –
munt of citroenmelisse
blaadjes –
bloemsuiker

Werkwijze:

1. Schil de kiwi, snij het boven en onder stukje recht af en snij de kiwi daarna in twee.
2. Hol de kiwi uit met een parisienne-lepeltje en bewaar de bolletjes.
3. Vul de holte op met de mini kiwi bolletjes, frambozen, jenever- en blauwe besjes.
4. Bestrooi met bloemsuiker en schik een blaadje munt of citroenmelisse.

© Charme et Douceur de Rosiès

Kleine chocoladepotjes

Nodig: voor 12 personen

3,75 dl melk - 1,5 dl room - 50 g chocolade - 1 ei - 3 dooiers - 100 g suiker - room om te garneren - chocolade schilfers

Werkwijze:

1. Breng de melk met de room en chocolade aan de kook.
2. Roer het ei, de dooiers en de suiker tot een dikke massa.
3. Meng de massa met de gesmolten chocolade en roer alles glad.
4. Giet het mengsel in kleine tasjes, plaats ze in een ovenschaal en vul met heet water.
5. Bak ze gedurende 30 min op 180°C.
6. Haal de tasjes uit de oven, laat afkoelen.
7. Werk af met slagroom en chocolade schilfers.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Minimerveilleux

Nodig: voor 12 personen

50 g vanillepudding Imperial – 0,5 l melk - 75 g suiker- 2 dl room –
24 kleine meringues - 100 g fondantchocolade - chocoladeschilfers

Werkwijze:

1. Los het vanillepudding poeder op in koude melk.
2. Breng de melk, room en suiker aan de kook.
3. Giet onder voortdurend roeren de koude melk met het poeder bij de hete melk.
4. Laat goed doorkoken en dan afkoelen.
5. Dompel de meringue in de gesmolten chocolade en beleg met chocoladeschilfers.
6. Laat opstijven.
7. Schep de vanillepudding in een spuitzak.
8. Spuit een beetje pudding op een meringues en dek af met een tweede meringue.

© *Charme et Douceur de Rosiès*