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

Orange fizz

Nodig: voor 12 personen

1 fles schuimwijn - Cointreau - takjes tijm

Werkwijze:

1. Neem jockey glazen en doe 1/4 borrelglaasje Cointreau in elk glas.
2. Schenk er telkens 2 borrelglaasjes schuimwijn overheen.
3. Versier met takjes tijm, maar haal ze eruit alvorens te drinken.

Nage van coquille met Thais kruid en kokosmelk

Nodig: voor 12 personen

12 coquilles - 25 g boter - 1 limoen - gember - 20 cl kokosmelk – mangocurry - Thais basilicum - zout

Werkwijze:

1. Verwarm de kokosmelk met de geraspte gember, het sap van 1 limoen, mangocurry en zout.
2. Laat even inkoken en mix de saus met een staafmixer.
3. Bak de coquilles aan elke kant in de hete boter.
4. Schik de coquille in een klein bordje en lepel er de saus over.
5. Werk af met Thais basilicumblaadjes.

Dit kan men ook serveren als voorgerecht met jasmijnrijst (ingrediënten x 4) .

© Charme et Douceur de Rosiès

Aspergebeignets met verse look-dip

Nodig: voor 12 personen

500 g witte asperges –
150 g bloem - 2 eieren - zout -
2 dl kokosmelk
Dip: 6 lpl mayonaise –
2 pijpajuin - 2 teentjes look

Werkwijze:

1. Maak eerst de dip: snij de look en pijpajuin fijn en meng met de mayonaise.
2. Klop de bloem en de kokosmelk met de eieren tot een glad beslag.
3. Schil de asperges, snij ze in de lengte doormidden en bestrooi met wat bloem.
4. Haal ze door het beslag en frituur.
5. Laat goed uitlekken op keukenpapier en hou ze warm in de oven (100°C).
6. Schik de aspergebeignets in # met de dip.

Kokos-gambabeignet met mangosalsa

Nodig: voor 12 personen

12 gamba's - 1 ei - 1 teentje look - 100 g gemalen kokos - 175 g bloem –
2 dl witte wijn - peper - zout
Salsa : 1 mango - 1 kleine chilipeper - 2 cm verse gember - 2 lente-uitjes –
1 teentje look - 2 lpl suiker - 1 mespunt cayennepeper of piment d'Espelette –
1 lpl citroensap - 2 lpl olijfolie

Werkwijze:
Dag -1:
1. Pel de look en snipper fijn,
2. Schil de gember en rasp.
3. Snipper de lente-uitjes fijn.
4. Spoel het pepertje, snij het doormidden, verwijder de pitjes en snij in reepjes.
5. Schil de mango en snij het vruchtvlees in blokjes.
6. Verhit de olijfolie en fruit de look, gember en het pepertje even aan.
7. Voeg de mangoblokjes toe en laat 10 min. pruttelen.
8. Laat afkoelen.

© Charme et Douceur de Rosiès

Dag 0:

1. Pel de gamba's.
2. Meng 2/3 van de gemalen kokos met het ei, gehakte look, peper en zout.
3. Giet de witte wijn bij de bloem en roer tot een homogeen beignetdeeg.
4. Dompel de gamba's één voor één in het deeg en strooi er een weinig kokos over.
5. Bak in frituurvet zonder netje en serveer warm met de salsa.

Koude avocadosoep

Nodig: voor 12 personen

6 sneetjes gerookt spek -
4 grote avocado's –
1 limoen –
2,5 dl room –
1,5 l koude kippenbouillon -
piment d'Espelette –
4 lpl olijfolie –
Mexicaanse kruiden

Werkwijze:

1. Bak het gerookte spek krokant op bakpapier in de oven gedurende 30 min.
2. Laat afkoelen op keukenpapier en breek in grove stukjes.
3. Snij een halve avocado in kleine blokjes en besprenkel met limoensap.
4. Snij de overige avocado's in grove stukken, besprenkel met limoensap en pureer samen met de room.
5. Roer de koude kippenbouillon erdoor en breng op smaak met piment d'Espelette en zout.
6. Meng de Mexicaanse kruiden door de olijfolie.
7. Serveer de soep in tasjes of kommetjes en druppel de Mexicaanse-olie erin.
8. Garneer met speksnippers.

© Charme et Douceur de Rosiès

Lamskroon in olijvenkorst

Nodig: voor 12 personen

5 lamskronen (met elk 8 ribben) - 120 g paneermeel - 200 g groene ontpitte olijven – 4 teentjes look - 4 lpl mosterd - peterselie - marjolein - rozemarijn – basilicum
Saus: 2 lpl kalfsfond - 3 dl rode wijn - 1 lpl mosterd - 2 dl water - peper - zout

Werkwijze:

1. Hak alle kruiden en meng met mosterd, paneermeel, look, gehakte olijven, olijfolie, peper en zout.
2. Kruid de lamskroon met peper en zout en strijk in met het kruidenmengsel.
3. Druk goed aan.
4. Plaats de lamskronen in een braadslede.
5. Bak gedurende 20 min op 180°C in een voorverwarmde oven.
6. Meng de fond met water.
7. Haal de lamskronen uit de oven en hou ze in een schotel warm.
8. Blus de braadslede met rode wijn.
9. Giet de jus door een chinois.
10. Laat een kwart inkoken, roer er de mosterd onder.
11. Breng op smaak met peper en zout.
12. Snij het vlees in koteletten.

Kan ook klaargemaakt worden met een lamsbout.
Bakken gedurende 40 min en 10 min rust.

© Charme et Douceur de Rosiès

Terrine op de wijze van foie gras

Nodig: voor 12 personen

500 g kippenlever - 250 g zachte boter - 1 slpl porto - 1 slpl armagnac – olijfolie - nootmuskaat - peper – zout

Werkwijze:

1. Reinig de kippenlevertjes en bak ze met een klontje boter in een braadpan.
2. Neem van het vuur en voeg de porto, armagnac, peper, zout en nootmuskaat toe.
3. Mix alles fijn.
4. Voeg nu geleidelijk aan de boter toe en kruid verder af.
5. Breng de terrine in een kom en laat zeker 1 nacht rusten in de koelkast.
6. De terrine is lekker op een lauwe toast.

Terrine van fazant met gedroogde abrikoos en pistache

Nodig: voor 12 personen

500 g kippenlever - 500 g fazantfilet - 300 g kippenlever - 200 g spek – 20 sneetjes gerookt spek – 2 eieren - 12 zacht gedroogde abrikozen – 170 g studentenkamer (vesuvio) - 3 lpl eau de vie – 1 dl wildfond – piment d'Espelette - 1 klpl vijfkruidenpoeder - 1 mespunt kaneel - 6 jeneverbessen

Werkwijze:

1. Mix de fazantfilet met de kippenlever, spek, de eieren , de kruiden, de wildfond, de jeneverbessen en de eau de vie in de keukenrobot tot een homogene massa.
2. Voeg de studentenhaver en de abrikozen toe.
3. Bedek de patévorm met de reepjes spek en vul op met het mengsel.
4. Zet de patévorm onder deksel in een braadslede met heet water en bak 1 uur op 180°C.
5. Laat helemaal afkoelen.

Ananaschutney

Nodig: voor 12 personen

1 ananas - 650 g appel - 2,5 dl water - 3,5 dl azijn - 300 g suiker – 1 lpl mosterdzaadjes – 1 klein groen pepertje - 1 tlpl karwijzaad

Werkwijze:

1. Snij de ananas en de appel in kleine blokjes.
2. Doe ze in een kookpan met 2,5 dl water en laat zachtjes koken.
3. Voeg azijn, suiker en mosterdzaadjes toe.
4. Breng de chutney al roerend aan de kook tot de suiker is opgelost.
5. Laat de chutney onder regelmatig roeren max. 1 uur zachtjes koken tot de meeste vloeistof is verdampt en de massa dik is.
6. Voeg voor de chutney in de potten wordt gedaan een fijngesneden groene peper en karwijzaad toe.
7. Schep de chutney in steriliseerbokaaltjes en sluit af.

© Charme et Douceur de Rosiès

Mangochutney

Nodig: voor 12 personen

1 mango - 1 kleine ui - 2 cm verse gember - 2 slpl bruine suiker – 1 lpl roze peperkorrels – 3 cl wijnazijn

Werkwijze:

1. Schil de mango en snij het vruchtvlees in kleine blokjes.
2. Snipper de ui en rasp de gember.
3. Doe alles in een kookpan en voeg de bruine suiker, de grof gehakte roze peperkorrels en de wijnazijn toe.
4. Laat 30 min koken op laag vuur, roer geregeld om.
5. Giet in een confituurpotje.

Visterrine

Nodig: voor 12 personen

200 g gerookte zalm - 250 g gepocheerde kabeljauw - 6 blaadjes gelatine – 1/2 l room - citroensap - 200 ml visfond - 200ml witte wijn - cayennepeper – zout

Werkwijze:

1. Week de gelatine in koud water.
2. Breng de witte wijn en de visbouillon aan de kook.
3. Los de gelatine op in de kokende visbouillon.
4. Cutter de gerookte zalm.
5. Besprenkel de gepocheerde kabeljauw met citroensap en meng met de zalm.
6. Giet de warme gelatine vloeistof bij de vis en meng goed, laat even afkoelen.
7. Klop de room op en voeg bij de vis.
8. Breng op smaak met cayennepeper en zout.
9. Giet het vismengsel in terrinevorm en laat min. 3 uur opstijven in de koelkast.

Vegetarische terrine met eekhoorntjesbrood

Nodig: voor 12 personen

200 g eekhoorntjesbrood (cepes en bocal) - 100 g kastanjes - 1 teentje look – 70 g tofu – 2 lpl olijfolie - peper - zout – 4 kruiden

Werkwijze:

1. Verwarm de olijfolie en stoof de look en de cepes gedurende 5 min.
2. Breng op smaak met peper en zout.
3. Mix de cepes met de kastanjes, de tofu en de 4 kruiden tot een homogene massa.
4. Presenteer de terrine in een mooie bokaaltje.

© Charme et Douceur de Rosiès

Aardappelen op de wijze van osso-buco

Nodig: voor 12 personen

12 kalfsmergpijpen van 5 cm –
2 kg Charlotte aardappelen
of krieltjes –
pijpajuin –
2 sjalotjes –
150 g wortelen –
laurier –
tijm –
2 teentjes look –
2 dl kalfsfond -
300 g gepelde tomaten -
1 kippenbouillonblokje –
4 lpl aardappelzetmeel –
verse basilicum –
2 dl witte wijn –
peper –
zout

Werkwijze:

1. Breng de mergpijpen en de aardappelen in de slow cooking.
2. Snij de wortelen, sjalot, pijpajuin, look fijn en voeg bij de aardappelen evenals de gepelde tomaten, de witte wijn, kalfsfond, kippenbouillonblokje, tomatenpuree, aardappelzetmeel, laurier en tijm, peper en zout.
3. Maak gaar 3 uur op high of 5 uur op slow
4. Breng op smaak met peper en zout en fijngesnipperde basilicum.

.

© Charme et Douceur de Rosiès

Preigalette

Nodig: voor 12 personen

1 vel kruimeldeeg - rozemarijn - 3 preistengels - 200 g feta - olijfolie - 1 ei - zout - peper

Werkwijze:

1. Snij de prei in fijne ringen, spoel en kook gedurende 1 min in zout water.
2. Giet af, spoel koud af en laat goed uitlekken.
3. Meng de prei in een kom met de verkruimelde feta en de fijngesneden look.
4. Beleg een bakvorm met bakpapier en kruimeldeeg.
5. Vul met het preimengsel en bestrijk het deeg met losgeklopt ei.
6. Bak de galette 30 min op 180°C.
7. Bestrooi met rozemarijnnaaldjes en snij in stukken voor het serveren.

Kan zowel warm als koud geserveerd worden.

© Charme et Douceur de Rosiès

Courgettespaghetti

Nodig: voor 12 personen

2 courgettes - olijfolie - peper - zout

Werkwijze:

1. Snij de courgettes overlangs in vier en verwijder de zaadjes.
2. Snij in dunne sliertjes.
3. Bak de courgetteslietjes in een braadpan met olijfolie op een hoog vuur.
4. Kruid met peper en zout.
5. Serveer de courgettespaghetti op een stuk preigalette.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Cakekoekje met frambozen en pistache crème

Nodig: voor 12 personen

Cakekoekje:
240 g boter –
6 dooiers –
260 g suiker –
330 g bloem –
1 tlpl bakpoeder
frambozenconfituur

Pistache-crème:
3 dl room –
300 g mascarpone –
1 sinaasappel
100 g gemalen pistachenootjes zonder zout –
100 g stukjes pistache

Werkwijze:

1. Vet bakvormpjes van 8 cm diameter in met boter en bestuif met bloem.
2. Roer de boter (op kamertemperatuur) in een kom.
3. Klop de eierdooiers en de suiker op tot een dikke bleke massa.
4. Mix er beetje per beetje de boter door tot u een homogeen beslag verkrijgt.
5. Voeg er de bloem en het bakpoeder over en spatel voorzichtig door het beslag tot het zacht wordt.
6. Schep dit in de bakvormpjes en bak 15 tot 20 min op 180°C.
7. Haal uit de oven, laat afkoelen en haal uit de vormpjes.
8. Strijk in met een laagje frambozenconfituur.
9. Klop de room, de mascarpone en de gemalen pistachenootjes op in een kom.
10. Leg een lepel pistache-crème op het koekje.
11. Werk af met frambozen, zeste van een sinaasappel en stukjes pistache.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Whisky delight

Nodig: voor 12 personen

200 g meringue –
50 g bloemsuiker –
een weinig whisky –
4 dl room

Werkwijze:

1. Maal de meringue tot poeder en meng met de bloemsuiker.
2. Overgiet met voldoende whisky en laat eventjes intrekken.
3. Sla de room halfstijf met en weinig vanillesuiker.
4. Spatel de room voorzichtig onder de meringue.
5. Giet het mengsel in mokkatasjes en laat opstijven in de koelkast.
6. Werk af met een kleine meringue.

© Charme et Douceur de Rosiès