WATTONS
KOOKSTUDIO

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

Bonbons van gemarineerde zalm met vikingzout
Kokhaan op Spaanse wijze met citroengras
Scampi al cartoccio met mascarpone pesto

☆

Trio van coquilles

☆

Zuiderse ragout van everzwijn
Pizzataart met gemengde sla en
Komkommerspaghetti met koffie-olie

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

Cocktail Floc en Méthode Traditionelle de Gascogne

Nodig: voor 6 personen
1 fles schuimwijn Méthode Tradionelle de Gascogne – witte floc de Gascogne – cassis – ijsblokjes
shaker – champagne glazen - koelemmer

Werkwijze:
1. Vul de koelemmer met water en ijsblokjes.
2. Plaats er de fles schuimwijn in gedurende een kwartier.
3. Breng enkele ijsblokjes in de shaker en voeg daar 12 cl floc en 1 cl cassis bij.
4. Even schudden en laten rusten.
5. Ontkurk de schuimwijn.
6. Open de shaker en breng ongeveer 2 cl in ieder glas.
7. Bijvullen met schuimwijn tot 10 cl.

© Charme et Douceur de Rosiès

Bonbons van gemarineerde zalm met vikingzout

Nodig: voor 12 personen
500 g zalmhaasje [zonder vel] - enkele radijsjes – 1 kleine rode ui - 1 limoen – verse dille – 1 teentje look - 4 slpl olijfolie - basilicumblaadjes – bieslook – gekookte mosterdzaadjes

Vikingzout: 4 slpl fleur de sel - 1 limoen - 1 klpl curry - peper - dille – 3 klpl fijngesnipperde rode ui

Saus: mosterdzaadjes – 1 lpl mayonaise – 1 klpl mosterd – 6 lpl olijfolie – 2 lpl azijn

Werkwijze:

Dag -2

1. Meng alle ingrediënten voor het vikingzout.
2. Beleg de zalm met het zout, besprenkel met olijfolie en limoensap.
3. Laat min. 36 uren marineren.
4. Meng alle ingredienten voor de saus.

Dag 0

1. Snij de radijs en rode ui in zeer fijne reepjes en besprenkel met olijfolie.
2. Pluk basilicumblaadjes, snij bieslook in reepjes en de dille grof, wentel even in olijfolie.
3. Bak de zalm max. 1 min. aan elke zijde.
4. Snij de zalm in kubussen van 2 à 3 cm en laat afkoelen.
5. Beleg de kubusblokjes van zalm met de garnituur en mosterdzaadjes.
6. Serveer er een beetje saus bij.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Kokhaan op Spaanse wijze met citroengras

Nodig: voor 12 personen
1 kg kokkels – bloem - 1 sjalot - 2 teentjes look - 1 lpl fijngesneden gember –
1 verse chilipeper - 1 tlpl curry - 1 citroengras - 1 glas witte wijn - 4 tomaten –
50 g chorizo - olijfolie – dille – 1 limoen

Werkwijze:

Dag -1

1. Laat de schelpen een nacht trekken in water met enkele lepels bloem.

Dag 0

1. Reinig de kokkels door voldoende te spoelen.
2. Snij de gepelde en ontpitte tomaten in brunoise, breng op smaak met peper, zout, zeste en sap van limoen.
3. Versnipper de sjalot, look, gember, citroengras, chilipeper, chorizo en curry en stoof in olijfolie.
4. Blus met witte wijn en voeg er de kokkels toe.
5. Doe het deksel erop en laat max. 1 min. stoven.
6. Breng de kokkels in een diep schaaltje.
7. Strooi de tomaten brunoise over de kokkels en werk af met dille.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Scampi al cartoccio met mascarpone pesto

Nodig: voor 12 personen
12 grote scampi's – 150 g kerstomaatjes - 1 ui - 1 klein blikje tomatenpuree – 150 g mascarpone – 1 slpl honing - 2,5 dl droge witte wijn - olijfolie - tijm – 6 teentjes look - cayennepeper - 1 tlpl curry - 5 grote tomaten – 1 citroen - 1 potje groene pesto – 100 g pijnboompitten - 5 lpl parmezaanse kaas – sneetjes brood

Werkwijze:

Dag -1

1. Pel de scampi's en houd de pantsers apart.
2. Fruit de ui in olijfolie,.
3. Breng er na 1 min. de pantsers, curry en cayennepeper bij.
4. Fruit verder aan en begiet met witte wijn, honing, tomaten en tomatenpuree.
5. Kook alles gedurende 20 min. en mix de saus.
6. Giet door een puntzeef en kook nog even in.
7. Voeg de mascarpone toe en breng op smaak met peper en zout.
8. Breng de gegrilde pijnboompitten, citroensap en Parmezaanse kaas bij de pesto.

Dag 0

1. Steek rondjes brood uit met de zelfde diameter als de vuurvaste schaaltjes.
2. Strijk in met pesto en leg in de schaaltjes.
3. Leg de scampi en kerstomaatjes er bovenop, overgiet met de saus. Doe dit reeds enkele uren op voorhand, zodat het brood doortrokken wordt van de saus.
4. Plaats de schaaltjes in de oven gedurende 20 min. op 180°C.

© Charme et Douceur de Rosiès

Coquille met crumble

Nodig: voor 12 personen
12 coquilles - nori snack with olive pil van saitaku - 100 g bloemkool – 1 citroen
100 g broccoli - 1 wortel – 8 radijsjes - 1 sjalotje - olijfolie - 100 g boter
Saus: 1/2 ui - 1/2 wortel - 1 look - scheutje armagnac - 1 dl porto - 1 dl duvel
2 dl visbouillon - 1 dl room
Crumble : cheddar cheese crispies van Roda – 4 blaadjes nori snack

Werkwijze:
Dag -1 Saus
1. Stoof ui, wortel en look; blus met armagnac, porto en duvel.
2. Laat 1/3 inkoken en voeg visbouillon toe.
3. Verder tot 1/3 inkoken en zeef.
4. Snij brunoise van bloemkool, broccoli, radijs, sjalot en wortel.
5. Besprenkel met olijfolie, citroensap en breng op smaak.

Dag -1 Crumble
1. Mix het koekje met enkele blaadjes nori snack.

Dag 0
1. Leg een blaadje nori snack in een schelpje.
2. Schep er een lepeltje brunoise op.
3. Verwarm de saus en bind met room.
4. Dep de coquilles droog en bak met boter.
5. Breng een beetje saus op de brunoise en dan de coquille.
6. Werk af met crumble.

Coquille met foie gras en kruim van Brugse kletskoppen

Nodig: voor 12 personen
6 coquilles - Brugse kletskoppen - siroop van gegrilde hazelnoot - 150 g foie gras
Saus : 1/2 pink lady - citroensap - 1,5 dl olijfolie - 2 lpl honing

Werkwijze:
Dag -1 Saus
1. Mix de appel met een weinig citroensap, olijfolie en honing.
2. Breng op smaak met peper en zout; zet weg.

Dag 0
1. Snij de coquille in fijne schijfjes en besprenkel met de siroop van hazelnoot.
2. Snij de foie gras in dunne schijfjes.
3. Breng een weinig saus in een schelp.
4. Leg er een sneetje foie gras op, daarna enkele sneetjes coquille.
5. Kruid en bestrooi met verkruimelde kletskop.

© Charme et Douceur de Rosiès

Tartaar van coquille met granité

Nodig: voor 12 personen
6 grote coquilles - 2 kleine sinaasappelen of mandarijntjes - 1 vanillestokje - olijfolie
Kruid : Saison purper
Granité : 100 g bloemsuiker - 100 g water - 1 limoen - mespuntje wasabi

Werkwijze:
Dag -2 Granité
1. Meng de suiker, water, limoensap en een mespuntje wasabi.
2. Giet in een doos en plaats in de diepvries.

Dag -1
1. Snijd de schoongemaakte coquilles in blokjes.
2. Halveer het vanillestokje in de lengte, schraap de zaadjes eruit en voeg toe aan de olijfolie met de zeste van sinaasappel en 2 lpl sap.
3. Voeg de marinade bij de coquille.

Dag 0
1. Leg een half sneetje sinaasappel op een schelp.
2. Schik er de gemarineerde coquille op en werk af met een takje Saison purper.
3. Leg er een quenelle van granité bij.

© Charme et Douceur de Rosiès

Zuiderse ragout van everzwijn

Nodig: voor 12 personen
2,5 kg everzwijnragout - 300 g pancetta - 600 g tomaten - 4 rode paprika's –
3 rode uien - 2 dl rode wijn - 2 dl wildfond -3 teentjes look –
100 g zwarte olijven - 1 tablet groentebouillon – olijfolie - 2 laurierblaadjes –
6 takjes tijm – 1 takje rozemarijn - 3 lpl maizena - cajun-kruiden -
1 tablet gerookte varkensbouillon (Knorr)

Werkwijze:

Dag -1

1. Bak het vlees op een hoog vuur in olijfolie. Kruid met cajunkruiden en p&z.
2. Laat de pancetta en de versneden uien, look, de in reepjes gesneden paprika gedurende enkele min. fruiten.
3. Laat afkoelen en zet alles in de koelkast.

Dag 0

1. Breng het vlees, de groenten en in stukken gesneden gepelde tomaten, tijm, laurier, rozemarijn, 3 lepels maïzena, peper en zout, rode wijn, groente- en gerookte bouillon in de slowcooking pot.
2. Zet op high gedurende min. 4 uren.
3. Breng op smaak met peper en zout.

© Charme et Douceur de Rosiès

Pizzataart

Nodig: voor 12 personen
Min. 2 vellen pizzadeeg (rechthoekig) - 150 g pancetta - 200 g mozzarella – 1 kg gekookte Charlotte aardappelen - 200 g raclette - 1 dl olijfolie - boter – 1 potje van 190 g sauce tomate & ricotta (salsa) – 1 ui

Werkwijze:

Dag -1

1. Kook de aardappelen in de pel, laat even afkoelen vooraleer ze te pellen.
2. Snij in schijfjes.
3. Snij de uien in ringen.

Dag 0

1. Snij vierkanten uit het pizzadeeg (12/12 cm), snij er een half maantje uit (daar past straks het vleespotje in) en leg op de ovenschaal met bakpapier.
2. Vermeng de tomatensalsa met olijfolie en strijk het deeg daarmee in.
3. Beleg met pancetta, aardappelschijfjes, ui, mozzarella en raclette.
4. Bak gedurende 15 min. in een voorverwarmde oven op 180°C.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Gemengde sla

Nodig: voor 12 personen
500 g witloof –
250 g roquette –
250 g gemengde sla –
300 g carmine witloof –
4 lpl olijfolie –
1 lpl witte wijnazijn -

Werkwijze:
Dag 0
1. Reinig de sla.
2. Snij het witloof in fijne reepjes.
3. Overgiet met vinaigrette.

Komkommerspaghetti met koffie-olie

Nodig: voor 12 personen

2 dl slaolie –
1 slp gemalen koffie -
3 komkommers

Werkwijze:

Dag -1
1. Verwarm de olie met de koffie op een zacht vuurtje.
2. Laat afkoelen.
3. Filter de olie en zet weg in de koelkast.

Dag 0
1. Maak spaghetti slietjes.
2. Breng op smaak met peper en zout en voeg er koffieolie bij.

© Charme et Douceur de Rosiès

Eindafwerking

Werkwijze:

1. Plaats een pizzastuk op een vierkantig bord met de uitsparing naar boven.
2. Breng komkommerspaghetti links van de pizza en gemengde sla rechts.
3. Vul de kommetjes met ragout en plaats in de uitsparing van de pizza.
4. Serveer de resterende groenten en vlees in dienschotels.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Sushi

Doe-les Kooktechnieken