WATTONS
KOOKSTUDIO

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

Parmezaan-panna cotta
Pane al picnic
Zuppa di finocchietto
Poonfilet met pasta en Parmezaanse crumble
Parfait glacé met limoncello en karamelkrokant

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

Parmezaan-panna cotta met asperges en sinaasappelstroop

Panna cotta is een Italiaans nagerecht, waarvan de naam letterlijk gekookte room betekent. Het komt van oorsprong uit de Noord-Italiaanse regio Piëmont. De basisingrediënten zijn room, melk, suiker en gelatine.

Nodig: voor 12 personen

12 groene mini asperges – 12 witte mini asperges – 5 dl melk – 5 dl room – 250 g geraspte Parmezaan – 2,5 dl vers sinaasappelsap – 300 g grijze garnalen – 150 g kreukels - 2 gelatineblaadjes – piment d'Espelette – pijpajuin - dille

Werkwijze:

1. Week de gelatine in koud water.
2. Verwarm de melk met de room en los er de gelatine in op.
3. Voeg de kaas toe, mix en breng op smaak met piment d'Espelette.
4. Kook het sinaasappelsap tot het stroperig wordt.
5. Stoom gedurende ong. 8 min. de asperges beetgaar boven gezouten water.
6. Breng de asperges in ijswater en laat ze uitlekken.
7. Leg stukjes asperge en grijze garnalen op de bodem van het glas.
8. Schep er het kaasmengsel op en laat opstijven in de koelkast.
9. Haal de kreukeltjes uit de schelp en leg ze op de opgesteven panacotta met grijze garnalen, stukjes asperges, fijngesneden pijpajuin, dille en een geutje sinaasappelstroop.

© Charme et Douceur de Rosiès

Pane al picnic

Nodig: voor 12 personen

1 klein rond meergranen broodje – 80 g boter – 1 tlp gedroogde basilicum – 3 teentjes look – 200 g mozzarella in blok – 5 sneetjes gerookt spek – pesto - 2 lpl gehakte peterselie - 4 lpl fijngesneden gekonfijte tomaten

Werkwijze:

1. Leg twee lagen Al-folie op een bakplaat.
2. Snij het brood met een elektrisch mes in een ruitpatroon zonder het door te snijden.
3. Smelt de boter en meng met de basilicum, gesnipperde look, pesto, gekonfijte tomaten, peper en zout.
4. Leg het brood in het midden van bakplaat met al-folie.
5. Snij de mozzarella in reepjes en stop ze tussen de inkepingen van het brood.
6. Verdeel het spek er over en lepel de gekruide boter er over.
7. Wikkel de al-folie losjes rond het brood.
8. Bak gedurende 20 min. op 180 °C.
9. Verwijder de Al-folie en bak verder gedurende ongeveer 10 min. tot het brood goudbruin is en de kaas gesmolten.
10. Strooi er de bieslook over en serveer op een bordje.

© Charme et Douceur de Rosiès

Zuppa di finocchietto

Nodig: voor 12 personen

5 venkelbollen – 6 teentjes look – 1 dl olijfolie – 1 pakje basilicum – 1 citroen – 150 g geklaarde boter – 36 gepelde amandelen – 36 ongepelde hele amandelen – 1 tablet groentebouillon – 250 g gerookte heilbot

Werkwijze:

1. Blancheer de basilicumblaadjes heel kort in kokend water.
2. Verfris ze onmiddellijk in ijswater.
3. Droog de blaadjes en mix met olijfolie.
4. Verwijder het loof en de buitenste schillen van de venkel.
5. Kook dit in groentebouillon met een snuifje zout gedurende 20 min.
6. Pers de citroen uit en zeef het sap samen met de venkelbouillon.
7. Voeg de look en de gepelde amandelen toe.
8. Snij de venkel in grote stukken en kook ze beetgaar in de gezeefde bouillon.
9. Mix de bouillon tot een schuimige emulsie en kruid met peper en zout.
10. Voeg een weinig water toe indien de soep te dik is.
11. Snij één venkelbol in kleine stukjes.
12. Bak goudbruin in de geklaarde boter op een matig vuur en kruid.
13. Snij de heilbot in fijne blokjes en verdeel ze over de kommen.
14. Serveer er de schuimige soep over.
15. Schik er de gebakken venkelstukjes en gehakte ongepelde amandelen op.
16. Werk af met enkele druppels basilicumolie en een takje venkelloof.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Slow Cooking

Caponata

Nodig: voor 4 personen
1 rode ui - 1 aubergine - 1 courgette - 3 stengels selder - 5 gepelde tomaten - 4 teentjes look –
1 groentebouillonblokje - 1 lpl oregano - 2 takjes tijm - 2 lpl witte wijnazijn - dragon - basilicum -
bladpeterselie - 6 lpl gehakte groene en zwarte olijven - 1 klpl gezouten kappertjes –
1 lpl geroosterde amandelen - 1 lpl geroosterde pijnboompitten

Werkwijze:
1. Voeg alle versneden groenten in de kom met een groentebouillonblokje.
2. Rasp de knoflook erover en voeg oregano, tijm en witte wijnazijn toe.
3. Laat garen gedurende 3 uur op high.
4. Werk af met de gezouten kappertjes, amandelen, pijnboompitten en dragon.
5. Roer goed om en garneer met de olijven, enkele blaadjes basilicum en peterselie.

Piepkuiken Tourcomalino

Nodig: voor 4 personen
2 piepkuikens - 3 wortelen - 250 g champignons - 1 ui - 1 look - 15 cl witte wijn -
15 cl kippenbouillon - 1 dl room - 60 g boter - peterselie - Provençaalse kruiden

Werkwijze:
1. Snij de groenten in kleine stukjes en doe ze in de kom.
2. Versnij de kipjes, bak ze aan in de boter en leg ze op de stukjes groenten in de kom.
3. Bestrooi met maïzena en Provençaalse kruiden, overgiet met bouillon, witte wijn en room.
4. Laat garen gedurende 3 uur op high.
5. Serveer met rijst.

Romige groentenragout

Nodig: voor 4 personen
12 bloemkoolroosjes - 12 broccoli - 150 g koolrabi - 2 preien - 2 teentjes look - 2 rode paprika's –
4 aardappelen - 250 g champignons - 2 dl groentebouillon - 1 dl room - peterselie -
aardappelzetmeel - 50 g roquefort

Werkwijze:
1. Snij alle groenten in gelijke stukken en doe ze in de kom.
2. Bestrooi met aardappelzetmeel.
3. Overgiet met bouillon en room.
4. Maak gaar gedurende 3 à 4 uur op high en werk af met roquefort.

Peperonata

Nodig: voor 4 personen
2 gele paprika's - 2 rode paprika's - 6 tomaten - 3 tenen look - 1 gedroogde chilipeper –
2 lpl rode wijnazijn - 1 gedroogde oregano - 2 lpl suiker - 150 g groene olijven - 4 lpl kappertjes

Werkwijze:
1. Snij alle groenten in grove stukken en breng ze met de overige ingrediënten in de slowcooker.
2. Bestrooi met maïzena, overgiet met de rode wijnazijn en laat garen gedurende 3 uur op high.
3. Breng op smaak met peper en zout en roer goed door.

© Charme et Douceur de Rosiès

Curry van kikkererwten

Nodig: voor 4 personen
300 g pompoen - 3 wortelen - 250 g kikkererwten op sap - 1 selderstengel -1 ui - 2 teentjes look – 1 dl groentebouillon – 2 dl coco's melk - 1 lpl currypoeder - aardappelzetmeel - rijst – pistache nootjes

Werkwijze:
1. Snij de pompoen, wortelen, selder en ui in blokjes.
2. Snij de look fijn.
3. Breng alles in een kom en bestrooi met aardappelzetmeel en curry.
4. Voeg de bouillon en de coco's melk toe en gaar gedurende 2 uur op high.
5. Voeg de kikkererwten toe en meng alles goed dooreen.
6. Laat nog 1 uur op high staan.
7. Serveer met rijst en pistache nootjes naar smaak.

Zarzuela

Nodig: voor 4 personen
1 ui - 1 rode paprika - 2 tomaten - 2 teentjes look - tijm - laurier - 15 cl witte wijn - 1 dl water – 1 lpl tomatenpuree - 3 lpl visbouillon – 500 g mosselen - 12 scampi - 24 venusschelpjes – peterselie - 400 g verse kabeljauw - 1 tlpl cayennepeper – 5 lpl amandelpoeder - 4 sneden gedroogde ham

Werkwijze:
1. Snij de ui en de paprika in ringen en doe ze in de kom samen met de gesneden tomaten en look.
2. Voeg tijm, laurier, cayennepeper, zout en tomatenpuree toe.
3. Overgiet met water, witte wijn en visbouillon.
4. Voeg de mosselen, de scampi's en de venusschelpjes toe.
5. Gaar gedurende 2 uur op de high stand en voeg er dan de in stukken gesneden kabeljauw bij.
6. Bestrooi met amandelpoeder en zet nog 1 uur op high.
7. Werk af met fijngesneden peterselie en ham.

Lamsragout met gele paprika en papaya

Nodig: voor 4 personen
1 kg lamschouder - 100 g uien - 300 g gele paprika - 1 papaya - 4 dl kalfsfond -2 lpl maïzena – 2 dl room – boter

Werkwijze:
1. Snij de uien en paprika in dunne schijfjes.
2. Snij de lamschouder in gelijke blokjes.
3. Schil de papaya, halveer in de lengte, verwijder de zaden en snij in reepjes.
4. Bak de vleesblokjes aan in boter (facultatief).
5. Breng de vleesblokjes, de uien en paprika's in de kom.
6. Overgiet met kalfsfond en bestrooi met maïzena.
7. Maak gaar op high gedurende 4 uur.
8. Voeg dan de room en de papaya toe.
9. Breng op smaak met peper en zout.
10. Laat nog even opwarmen gedurende ongeveer $\frac{1}{2}$ uur.

© Charme et Douceur de Rosiès

Runderragout poesta

Nodig: voor 4 personen
2 kg rundvlees - 500 g uien - 1 kg aardappelen - 400 g groene paprika - 200 g tomaten - 20 g look - 2 dl witte wijn - peper - zout - paprikapoeder – 1 tlpl kummelzaadjes - 1 runderbouillonblokje – 150 g noedels – wodka

Werkwijze:
1. Breng het vlees in de kom.
2. Voeg er de look, kummelzaadjes, paprikapoeder, gesneden uien, de in reepjes gesneden paprika, 1 tas water en het bouillonblokje aan toe.
3. Zet op high gedurende 2 uur en voeg dan de in vier gesneden tomaten, de in blokjes gesneden aardappelen, een scheutje wodka en de witte wijn toe.
4. Laat nog 2 uur sudderen op high.
5. Voeg juist voor het serveren gekookte noedels toe en breng op smaak met peper en zout.

Kalfstong op Praagse wijze

Nodig: voor 4 personen
1 ui - 1 kalfstong - wortel - selderij - peterselie - laurierblad - 1 ui - 5 peperkorrels - 2 dl water - 1 groentebouillonblokje
Saus: 60 g boter - 50 g bloem - 10 g mosterd - 10 g kappertjes - 2 dl room - 100 g gekookte ham - peterselie - 2 augurken - 1 citroen

Werkwijze:
1. Week de kalfstong gedurende 12 uur in koud water met zout, ververs het water regelmatig.
2. Breng de kalfstong in de kom en voeg er de gesneden wortel, selderij, laurierblad, ui, peperkorrels en 2 dl water aan toe.
3. Gaar de kalfstong gedurende 3 uur op high of 5 uur op low.
4. Bereid een lichte roux van boter en bloem, voeg room en lauwe bouillon toe tot een gladde saus.
5. Kappertjes, fijngesneden ham, augurken, peterselie en mosterd toevoegen.
6. Laat de saus inkoken en breng op smaak met peper en zout.
7. Verwijder het vel van de tong en snij in fijne schijfjes.
8. Schik op een schotel en overgiet met de warme saus.

Stoofpotje van gehaktballetjes met feta

Nodig: voor 4 personen
1 kg gemengd gehakt - 3 rode uien - 4 teentjes look - verse munt - 1 kleine rode chilipeper - 2 courgetten - 2 rode paprika's - 2 citroenen - 100 g feta - 250 g yoghurt - komijnpoeder – 20 ml kippenbouillon - kurkuma - gekookte couscous - boter - aardappelzetmeel – muntblaadjes

Werkwijze:
1. Fruit een fijngesneden rode ui met de helft van de look in een weinig boter.
2. Meng met het gehakt en voeg er wat fijngesneden munt, chilipeper en komijn toe.
3. Kruid naar smaak en kneed, vorm er 24 balletjes van en steek in elk een blokje feta.
4. Plaats in de kom met de fijngesneden rode ui, yoghurt, bouillon en kurkuma.
5. Voeg daarna de fijngesneden look, chilipeper, courgette en rode paprika toe.
6. Bestrooi met aardappelzetmeel en gaar gedurende 3 uur op high.
7. Strooi muntblaadjes over het gerecht.
8. Serveer met couscous en partjes citroen.

© Charme et Douceur de Rosiès

Poonfilet met pasta en Parmezaanse crumble

Nodig: voor 12 personen

24 poonfilets - 24 kerstomaten met steel – 2 lpl kristalsuiker - 1 limoen – 500 g capellini – 24 mini groene asperges - 24 mini witte asperges – 200 g roquette - 50 g gezouten boter

Crumble:
50 g bloem - 40 g boter - 25 g verse Parmezaanse kaas - fleur de sel - Provençaalse kruiden

Blanke botersaus:
1 sjalot - 250 g gezouten boter – 5 cl witte wijnazijn – 15 cl witte wijn – 5 cl room – 5 cl visbouillon – 100 g foreleitjes

© Charme et Douceur de Rosiès

Werkwijze:

Crumble

1. Meng de bloem met de boter en de gemalen Parmezaanse kaas tot een deegbal.
2. Rol het deeg uit op bakpapier tot een dikte van 3 mm.
3. Bestrooi met Provençaalse kruiden en fleur de sel.
4. Bak 10 min. in een voorverwarmde oven op 180°C.
5. Haal uit de oven en laat afkoelen.
6. Verbrokkel met de hand tot een crumble en zet weg.

Roquette

1. Frituur de roquette in frituurolie op 180°C tot ze krokant zijn.
2. Laat uitlekken op keukenpapier.

Blanke botersaus

1. Versnipper de sjalot en stoof in een weinig gezouten boter.
2. Blus met azijn en witte wijn en laat inkoken tot een kwart.
3. Voeg de room en de visbouillon toe.
4. Maak de saus dikker door geleidelijk koude stukjes van de resterende gezouten boter toe te voegen.
5. Mix tot een luchtig geheel.
6. Voeg er de foreleitjes aan toe.

Overig

1. Plaats de kerstomaten in een vuurvaste kom, besprenkel met olijfolie en kruid met kristalsuiker, peper en zout.
2. Zet gedurende 20 min. in de oven op 120°C zodat ze licht gepoft worden.
3. Stoom de asperges.
4. Kook de deegwaren en giet af.
5. Rol de porties deegwaren op met een vleesvork en schik op een bord.
6. Bak de poonfilets in boter en schik ze op de deegwaren.
7. Bestrooi met crumble en plaats de gepofte kerstomaatjes en asperges.
8. Werk verder af met de gefrituurde roquette en zeste van limoen.
9. Serveer er de botersaus over.

© Charme et Douceur de Rosiès

Karamelkrokant met hazelnoten

Nodig: voor 12 personen

10 hazelnoten –
200 g suiker

Werkwijze:

1. Hak de noten en strooi ze op bakpapier.
2. Breng de suiker in een pan op een zeer laag vuur en laat karamelliseren zonder te roeren.
3. Haal de gekaramelliseerde suiker van het vuur en giet over het bakpapier met de noten.
4. Laat afkoelen en opstijven.
5. Breek in stukken.

Limoncello

Nodig:

7 citroenen – 600 g suiker – 1 l alcohol 90° - 15 dl water

Werkwijze:

1. Schil de citroenen.
2. Leg de schillen in de alcohol.
3. Laat gedurende 1 dag trekken op een donkere plaats.
4. Maak een siroop van het water met de suiker.
5. Laat de siroop afkoelen en voeg ze bij de alcohol.
6. Filter en vul af in flessen.
7. Serveer koud, eventueel met gebroken ijs.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Parfait glacé met limoncello en karamelkrokant

Nodig: voor 12 personen

4 eieren – 100 g suiker – 5 dl room – 5 cl limoncello – 50 g hazelnoten

Werkwijze:

1. Scheidt de eieren en klop de eiwitten stijf.
2. Voeg de suiker bij de eierdooiers en klop helemaal wit tot de suiker volledig opgelost is.
3. Klop de room bijna stijf.
4. Hak de hazelnoten fijn.
5. Meng het dooiermengsel met de limoncello en de gehakte hazelnoten.
6. Meng voorzichtig de eiwitten onder en vervolgens de room.
7. Giet het mengsel in een glaasje.
8. Zet minimaal 4 uur in de diepvriezer.
9. Zet voor het serveren ca. 20 min. in de koelkast.
10. Dresseer met karamelkrokantjes met hazelnoten.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Frittelle con formaggio di campagna

Nodig: voor 12 personen

250 g bloem - 250 g plattekaas - 125 g suiker - 3 eieren - 1 tlpl bakpoeder - poedersuiker

Werkwijze:

1. Meng de bloem, plattekaas, suiker, eieren en bakpoeder tot een glad deeg.
2. Verwarm 2 lepels in de frituur.
3. Maak bolletjes van het deeg met de lepels en frituur 2 à 3 min op 170°C.
4. Draai de bolletjes geregeld om zodat ze mooi goudbruin worden.
5. Laat de gefrituurde bolletjes uitlekken op keukenpapier.
6. Bestuif vlak voor het serveren met poedersuiker.

© Charme et Douceur de Rosiès