WATTONS
KOOKSTUDIO

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

Scampi met aioli saus
Vissalade met krokante Bretoense flensjes
Krieltjes met avocado en gezouten ansjovis
Ananas met grote roze garnalen en Thaise rijst
Italiaanse frietjes met basilicumcrème
Lamscarré met koraallinzen

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

Scampi met aioli saus

Nodig: voor 6 personen

18 grote scampi - 4 teentjes look - 1 verse chili peper - 200 ml fondueolie – 3 takjes tijm – 2 sjalotjes - 5 zongedroogde tomaten op olie - 1 blaadje laurier – 300 g enoki's - peterselie - 1 citroen - postelein – 4 lente uitjes - 2 cm gember - fleur de sel - piment d'Espelette – 150 g collezione trofie (barilla)
Aioli saus: 6 eetlepels mayonaise - 2 teentjes knoflook – zeste van 1 limoen - 2 eetlepels olijfolie – 1 lpl mosterd - scheutje tabasco

Werkwijze:

1. Meng alle ingrediënten voor de aioli saus tot een homogene massa en breng op smaak.
2. Pel de scampi maar hou het staartje eraan.
3. Verwarm de fondueolie samen met de look, in reepjes gesneden zongedroogde tomaatjes, chiliringen, laurierblad, tijm en een citroenschil.
4. Zet op een zacht vuurtje gedurende 20 min.
5. Snij de wortel van de enoki af en pluk in kleine pakketjes.
6. Kruid de scampi met fleur de sel en piment d'Espelette.
7. Leg de scampi, de sjalotjes, de enoki, stukjes gember in de fondueolie.
8. Zet het vuur nu iets hoger en laat alles verder garen gedurende 3 min.
9. Voeg zeste van citroen, takjes peterselie, bieslook en postelein toe.
10. Serveer met gekookte collezione trofie en aioli.

Bretoense flensjes

Nodig: voor 12 personen

250 g boekweitmeel (2/3 boekweit – 1/3 tarwemeel) – zout – 2 eieren – 0,5 l melk – 40 g boter

Werkwijze:

1. Meng boekweitmeel, een snuifje zout, eieren, melk en de gesmolten boter.
2. Laat 2 uur rusten,
3. Bak in een koekenpan dunne flensjes, zo dun dat er gaatjes in zitten.
4. Verwarm frituurolie op 180°C en snij de flensjes in vier.
5. Neem één deel op een houten lepel en frituur het flensje krokant.

Flensjes blijven enkele dagen krokant.

© Charme et Douceur de Rosiès

Vissalade met krokante Bretoense flensjes

Nodig: voor 12 personen

250 g kabeljouw –
250 g verse zalm –
200 g gerookte zalm –
2 teentjes look -
1 sjalotje –
bieslook –
1 prei –
peterselie –
1 citroen –
mayonaise –
1 lpl mosterd

Vinaigrette:
3 lpl zonnebloemolie –
1 lpl balsamico azijn –
1 tlpl mosterd –
1 sjalotje

Werkwijze:

1. Snij het groen van de prei in fijne julienne en pocheer in een kruidige visbouillon.
2. Haal de prei uit de bouillon en laat afkoelen.
3. Snij het wit van de prei in twee en gaar in de bouillon.
4. Haal de witte prei uit de bouillon, leg in een mooie schaal en laat afkoelen.
5. Pocheer de kabeljauw en de verse zalm in de bouillon.
6. Haal de gepocheerde vis uit de bouillon en laat afkoelen.
7. Maak een vinaigrette en giet over de koude prei.
8. Snij de gerookte zalm fijn en meng met de kabeljauw en zalm, mayonaise, fijngesnipperde sjalot, bieslook, de groene prei en peterselie.
9. Breng op smaak met het sap van 1 citroen, peper en zout.
10. Breng het mengsel op de gemarineerde prei.
11. Plaats enkele krokante Bretoense flensjes bij de vissalade.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Krieltjes met avocado en gezouten ansjovis

Nodig: voor 12 personen

400 g krieltjes - rozemarijn - 3 teentjes look - 15 cl olijfolie château d'estoublon –
1 limoen - 3 cœur de boeuf – 2 avocado - gezouten ansjovisfilets –
10 groene en 10 zwarte olijven - 1 sjalotje - basilicum - bieslook - 1 citroen –
1 lpl witte wijnazijn - dille - peper - fleur de sel - piment d'Espelette

Werkwijze:

1. Kook de krieltjes met de schil in water met look en rozemarijn.
2. Giet ze af als ze gaar zijn en pel ze.
3. Kruid met wat olijfolie, peper, fleur de sel en zeste van limoen.
4. Maak een vinaigrette van 6 lpl olijfolie, zeste en sap van citroen en piment d'Espelette.
5. Voeg de helft van de vinaigrette bij de fijngesneden tomaten, avocado, sjalot, enkele gezouten ansjovisfilet, groene olijven, basilicum, bieslook, meng goed.
6. Breng de salade in een mooie kom en plaats er de krieltjes op met de ansjovis.
7. Lepel er de vinaigrette over en werk af met verse dille.

© Charme et Douceur de Rosiès

Ananas met roze garnalen en Thaise rijst

Nodig: voor 6 personen

300 g Thaise rijst – 500 g roze garnalen – 1 rijpe ananas – 4 eieren – bieslook – 2 sjalotjes - 1 grote tomaat – peterselie – 4 teentjes look – 50 g gember – 3 lpl sojasaus – 2 lpl de nuoc-mam – 6 lpl sojaolie – 1 lpl kristalsuiker

Werkwijze:

1. Kruid de afgekoelde gekookte rijst met sojasaus, kristalsuiker en nuoc-mam.
2. Snij de ananas in 2 en haal het vruchtvlees eruit.
3. Snij het vruchtvlees in kleine blokjes en zet weg.
4. Bak de roze garnalen in een weinig soja-olie en zet weg.
5. Bak roereitjes eveneens in soja-olie en zet weg.
6. Verhit de rest van de soja-olie en bak de fijngesneden look met sjalotjes, de gember, de stukjes tomaat gedurende 2 min.
7. Voeg dan de rijst en bieslook toe.
8. Meng alles goed en voeg als laatste de gebakken eieren en roze garnalen bij.
9. Vul de ananas op en werk af met bieslook en peterselie .

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Italiaanse frietjes met basilicumcrème

Nodig: voor 12 personen

500 g bintjes – 2 grote tomaten – 3 stengels pijpajuin – 3 teentjes look – bieslook – 4 zongedroogde tomaatjes – basilicum – 1 kleine rode ui – 1 klpl zout - 2 lpl olijfolie.- 10 zwarte olijven – parmezaanschijfjes – 1 limoen – paprikapoeder

Basilicumcrème: 1 pakje basilicum – 1 dl zonnebloemolie – mayonaise – 5 lpl opgeklopte room

Werkwijze:

1. Kook de basilicum enkele min in gezouten water, spoel af met koud water.
2. Droog de basilicum en mix met 1 dl zonnebloemolie.
3. Voeg de basilicumolie, de opgeklopte room, p&z bij de mayonaise en meng goed.
4. Aardappelen wassen, schillen, spoelen en in frietjes snijden.
5. Bak de frietjes een eerste maal op 150°C en leg ze op een plateau om goed te kunnen afkoelen.
6. Snij de tomaten, zwarte olijven, rode ui, pijpajuin, zongedroogde tomaatjes, basilicum, look, bieslook in brunoise.
7. Meng alle groenten en parfumeer met olijfolie en limoensap.
8. Bak de frietjes voor een tweede maal op 180°C, breng op smaak met grof zeezout.
9. Breng de gebakken frietjes in een mooie kom, giet er enkele lepels groenten dressing over met royaal wat basilicumcrème en schijfjes Parmezaanse kaas.
10. Werk af met basilicumblaadjes en paprikapoeder.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Lamscarré met koraallinzen

Nodig: voor 12 personen

100 g zwarte linzen - 1 teentje look - 2 takjes tijm - 100 g koraallinzen – 1 ui – 1 sjalotje - 50 g geraspte Parmezaanse kaas - bieslook - peterselie - 2 citroenen – 1 cm gember - piment d'Espelette – 4 lamskronen - 2 lpl gezouten boter – 1 wortel – 1 stengel selderij – 2 teentjes look – 2 lpl tomatenpuree – 150 ml lamsfond – 150 ml rode wijn -.3 lpl mosterd – molenaarsboter – olijfolie(château d'estoublon) - 1 stronk witloof - 1 stronk roodloof – enkele blaadjes roquette – zeezout – peper - mosterdzaadjes - 1 tas water – 1 tas azijn - takje dragon

© Charme et Douceur de Rosiès

Werkwijze:

1. Kook de mosterdzaadjes met water, azijn en een takje dragon.
2. Kook de zwarte en roze linzen afzonderlijk in kokend water met een teentje look en tijm.
3. Giet de linzen af en laat afkoelen.
4. Meng de linzen met de helft van de gekookte mosterdzaadjes, fijngesneden sjalot, parmezaanse kaas, 6 lpl olijfolie, bieslook, 3lpl citroensap en zeste, peterselie, 1 cm geraspte gember, zeezout en piment d'Espelette.
5. Verwarm de oven voor op 180°C.
6. Verhit in een sauteerpan de boter en bak de lamskroon goudbruin. Haal uit de pan en hou opzij.
7. Fruit in de sauteerpan de stukjes selderij, wortel, ui en look.
8. Roer er de tomatenpuree door.
9. Laat licht goudbruin bakken en blus met de helft van de lamsfonds.
10. Laat tot de helft inkoken en voeg er de rest van de lamsfond en rode wijn bij.
11. Zeef de lamsfond en laat even inkoken. Bind met molenaarsboter.
12. Plaats de lamskroon nog een 10 tal min in de oven.
13. Wrijf het vlees in met mosterd en laat 5 min rusten.
14. Snijd het witloof en roodloof in stukjes en kruid met peper en zout, olijfolie en een weinig citroensap. Pak de beentjes in met een weinig Al.folie.
15. Snijd het vlees in mooie sneetjes en dresseer daarop de linzen, witloof en roodloof.
16. Werk af met de mosterdzaadjes en enkele blaadjes roquette.
17. Serveer er de saus afzonderlijk bij.

© Charme et Douceur de Rosiès