Pannenkoekentaart met gerookte zalm

Nodig: voor 12 personen

Pannenkoeken : 200 g zelfrijzende bloem – 1/2 l melk – 4 eieren – 50 g boter – fijngesnipperde bieslook
Vulling : 300 g gerookte zalm – 300 g crèmekaas (philadelphia) – peper – 1 tlpl mierikswortel – 1 teentje look – 3 lpl fijngehakte dille
Afwerking : gemengde salade

Werkwijze:

1. Meng de bloem, eieren, gesmolten boter en melk tot een homogeen deeg.
2. Bak fijne pannenkoekjes en laat afkoelen.
3. Snij de zalm in stukjes en mix met de kaas en mierikswortel en voeg er als laatste de look en de dille toe.
4. Besmeer een pannenkoekje met het zalmmengsel en leg er het volgende op.
5. Ga zo verder tot het mengsel bijna is opgewerkt (smeer niet te dik).
6. Bestrijk de boven- en zijkant met de rest van het zalmmengsel.
7. Werk de volgende dag af met een gemengde salade.

Parmentier du Sud met confit de canard

Nodig: voor 12 personen

1 kg zacht kokende aardappelen – notenolie – 2,5 dl melk – 50 g paneermeel – 1 dl room – 100 g boter – 600 g confit de canard – 50 g gehakte hazelnootjes –teentje look – 3 appelen - 1 sjalotje – witloof salade

Werkwijze:

1. Aardappelen wassen, schillen, spoelen en aan de kook brengen.
2. Pureer de aardappelen en voeg melk, ei, room, boter, peper en zout toe.
3. Meng alles goed .
4. Hak de confit de canard in kleine stukjes.
5. Snij de appel in kleine stukjes en meng de helft met de aardappelpuree.
6. Leg een laagje confit de canard op de bodem van uw schotel, beleg met aardappelpuree, bestrooi met de stukjes appel, gehakte nootjes en paneermeel.
7. Overgiet met een geutje notenolie.
8. Plaats de schotel gedurende 20 à 30 min op 180°C in de oven.

Tip:
Serveer er een salade van witloof met gehakte hazelnootjes bij.
Saus : graantjes mosterd, mayonaise, hazelnootolie, witte balsamico en een lepel honing.

Scampischotel met tomaat en citroen

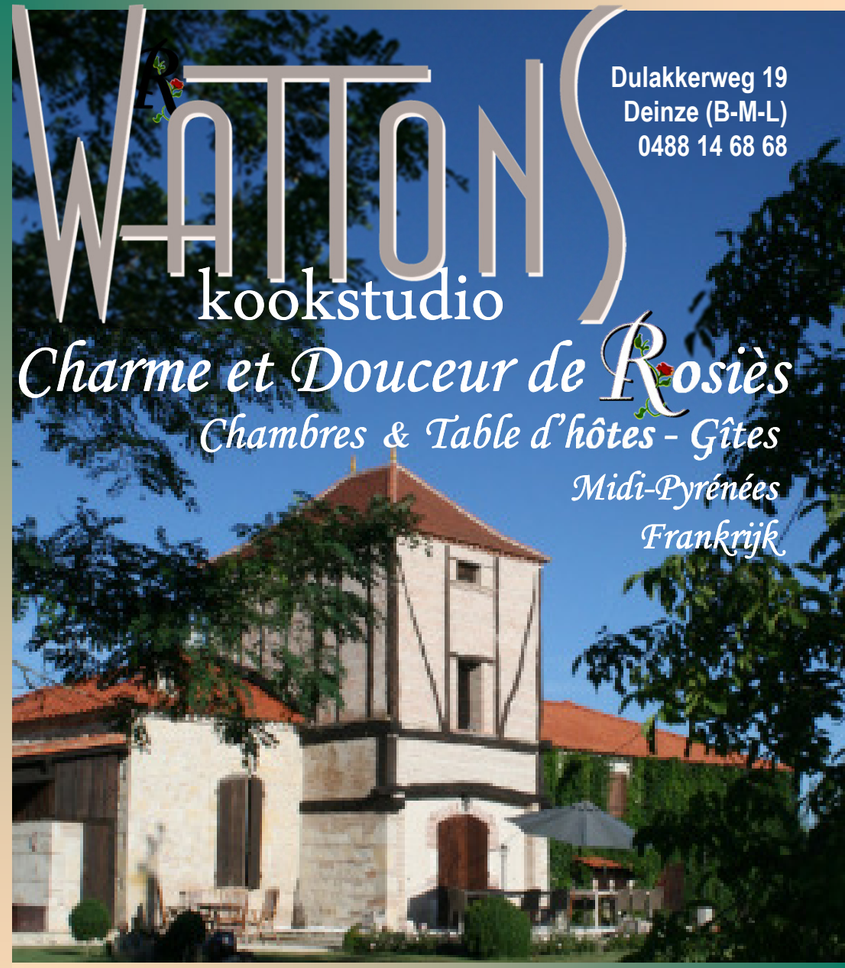
Nodig: voor 12 personen

1 stokbrood – olijfolie met basilicum – 1 citroen – 500 g gepelde verse scampi's – 2 sjalotjes – 4 teentjes look – 5 vleestomaten – 300 g witte champignons - verse basilicum - 500 g mozzarella
Saus : tomatenpuree – 1l kippenbouillon – 100 g boter – 100 g bloem – peper – zout

Werkwijze:

1. Snij het stokbrood in schijfjes en leg ze in een schotel.
2. Besprenkel het brood met basilicum-olie en citroensap.
3. Stoof de fijngesneden sjalotjes en look in een weinig boter en leg op het brood, evenals de gebakken champignons.
4. Pel de scampi's en leg op het brood en daarop de in schijfjes gesneden tomaat.
5. Kruid goed met peper, zout en fijngesneden basilicum.
6. Maak een tomatensaus met de aangegeven ingrediënten en giet over de tomaten.
7. Beleg als allerlaatste, de in schijfjes gesneden mozzarella.
8. Plaats in de oven gedurende 20 min op 180°C.

© Charme et Douceur de Rosiès



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

IN 2006 VERKOZEN TOT DE BESTE CHAMBRES D'HOTES VAN BELGEN IN HET BUITENLAND
" B&B van het jaar " in de uitgave 2012 van de gids " Logeren bij Belgen in Frankrijk "

www.wattons.be
martine@wattons.be

www.rozies.fr
info@rozies.fr

Coulibiaca à la Russe

Nodig: voor 12 personen

2 rollen bladerdeeg - paneermeel - 500 g zalmfilet - 150 g gekookte rijst - 1 ei – 200 g crème paté - 4 lpl fijngehakte peterselie - peper - zout - truffelolie
Saus: ½ l melk – witte wijn – 100 g boter – 100g bloem – ½ l kippenbouillon – 2 dl room – zout – pigment d'espelette

Werkwijze:

1. Ontrol één van de bladerdeegrollen met bakpapier op een bakplaat.
2. Bestrooi met een weinig paneermeel.
3. Beleg met gekookte rijst en schik er de zalmfilet bovenop.
4. Beleg de zalm met een reepje crème paté en daarop een weinig truffelolie.
5. Strijk de zijkanten in met losgeklopt ei.
6. Dek af met de tweede rol bladerdeeg. Druk de zijkanten goed aan
7. Maak een luchtopening in het midden en breng versieringen aan met een mes.
8. Bestrijk het deeg met ei en bak af gedurende 20 min op 180°C en 20 min op 200°C.
9. Serveer warm met een pittige roomsaus.

Tchoutchouka met ei en paprika

Nodig: voor 12 personen

1 kg rode paprika – 1 kg rijpe vleestomaten – 5 teentjes look – 1 grote ui – 1 bundeltje peterselie – 1 bundeltje basilicum – 6 eieren – 4 lpl olijfolie – pigment d'espelette – zout

Werkwijze:

1. Grill de paprika's in de oven tot het vel donker ziet, laat een weinig afkoelen.
2. Pel de paprika's en de tomaten, verwijder de zaadjes en snij in stukken.
3. Snij de look, ui en peterselie fijn; stoof aan in olijfolie.
4. Voeg er de tomaten en de paprika's aan toe.
5. Laat gedurende 30 min zachtjes koken tot men een dikke massa bekomt.
6. Breng op smaak met pigment d'espelette en zout.
7. Giet het tomatenmengsel in een vuurvaste kom en breng er de eieren één voor één in.
8. Bestrooi met een weinig kaas en zet gedurende 10 min. in een hete oven.
9. Deze bereiding is klaar als het eiwit gestold is.
10. Bestrooi met fijngesneden basilicum.
11. Serveer met rijst

Croque met spinazie en ricotta

Nodig: voor 12 personen

24 sneetjes brood – 150 g boter – 200 g diepvriesspinazie – 350 g scampi's – 300 g ricotta - pigment d'espelette – zout – bladpeterselie - dille – 4 teentjes look
Kervelsaus : 2 dl room – verse kervel - ½ l kippenbouillon – 50 g boter – 50 g bloem – peper - zout

Werkwijze:

1. Bestrijk één kant van het gesneden brood met boter.
2. Kruid de ricotta met pigment d'espelette, zout, fijngesnipperde look, dille en bladpeterselie.
3. Bestrijk de helft van de sneetjes brood met het kaasmengsel.
4. Beleg met spinazie en in twee gesneden verse scampi's.
5. Dek af met een tweede sneetje brood, druk goed aan en bak krokant in een grill-ijzer.
6. Serveer warm met een kervelsaus.

© Charme et Douceur de Rosiès

Gevulde pompoen met kalkoen

Nodig: voor 12 personen

1 grote pompoen – 4 aardappelen – 20 g zongedroogde tomaten – 2 preien – 1 ajuin – 2 teentjes look – tijm – 800 g wit van kalkoen – olijfolie – boter – 2,5 dl room – 1 dl kippenbouillon – molenaarsboter – nootmuskaat – 200 g parmezaanse kaas

Werkwijze:

1. Snij een deksel, iets groter dan de kom, af van de pompoen.
2. Verwijder de pitten met behulp van een lepel.
3. Snij het verwijderde pompoenvlees in kleine stukjes.
4. Aardappelen wassen, schillen, spoelen en in kleine blokjes snijden.
5. Stoof de fijngesneden ajuin, look, prei, pompoen, aardappelen, tijm en de zongedroogde tomaten met de kippenbouillon.
6. Snij de kalkoen in reepjes en bak aan in olijfolie, voeg toe bij de groentjes en laat nog gedurende 20 min sudderen.
7. Voeg er als laatste de room bij en maak er een gebonden saus van met molenaarsboter. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat
8. Giet het mengsel in een ronde vuurvaste kom, bestrooi met parmezaanse kaas en zet nog gedurende 10 min op 180°C in de oven.
9. Zet de kom voor het serveren in de pompoen.

© Charme et Douceur de Rosiès