

WATTONS
kookstudio

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

Charme et Douceur de Rosiès

Chambres & Table d'hôtes - Gîtes

*Midi-Pyrénées
Frankrijk*



www.rozies.fr
info@rozies.fr



www.wattons.be
martine@wattons.be

" Beste B&B van Belgen in Frankrijk " editie 2014 van " Logeren bij Belgen in Frankrijk "
" B&B van het jaar " in de uitgave 2012 van de gids " Logeren bij Belgen in Frankrijk "
IN 2006 VERKOZEN TOT DE BESTE CHAMBRES D'HOTES VAN BELGEN IN HET BUITENLAND



Een blik op sardines



Nodig: voor 12 personen

6 blikjes sardines - gedroogde bloemblaadjes (salade de fleurs / rue des épiciers) - 125 g room - 3 lpl floc de Gascogne - mini groene asperges - gemengde salade

Slasaus : 15 lpl olijfolie (inclusief de olie van de sardines) - sap van 1 citroen - 3 lpl geroosterde pijnboompitjes - peterselie - teentje look - 10 g halfgedroogde en gemarineerde tomaatjes

Werkwijze:

1. Doe het blikje voorzichtig open, bewaar de olijfolie en fileer de sardines.
2. Prak de helft van de sardines met een beetje room, bieslook, floc de Gascogne, peper en zout.
3. Besmeer één sardinefilet met het mengsel.
4. Snij de tomaatjes fijn, hak de geroosterde pijnboompitten en meng met fijngesnipperde peterselie, look, citroensap en olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.
5. Snij de rauwe asperges fijn met een aspergeschiller.
6. Bestrooi het blikje met gedroogde bloemblaadjes en daarop de asperges.
7. Breng een weinig sla in het blikje en een lepeltje saus.
8. Als laatste een besmeerde sardine in het blikje brengen.
9. Giet een lepeltje saus op het bord en plaats er het blikje omgekeerd op.

Zalmhaasje met avocadocrème en basilicum-ijs



Nodig: voor 12 personen

400 g tsaar filet (gerookt Schots zalmhaasje)

Dressing: 8 lpl olijfolie - 4 lpl notenolie - zeste van 1 roze pompelmoes - 6 lpl sherry (medium) - sap van 2 bloedappelsienen - peper - zout

Avocadocrème: 3 rijpe avocado's - 150 g mascarpone - 1 limoen - peper - zout

Basilicum-ijs: sap van 1 citroen - 200 g water - 150 g suiker - basilicum



Werkwijze:

Dag -1:

1. Breng het citroensap, suiker en water aan de kook en laat afkoelen.
2. Voeg er een handvol basilicum toe en mix.

Dag 0:

1. Mix de avocado met limoensap, mascarpone, peper en zout. Zet koel weg.
2. Kook sinaasappelsap tot de helft in, filter en laat afkoelen.
3. Roer er de olijfolie, notenolie, sherry en pompelmoes-zeste bij.
4. Snij de pompelmoes à vijf en snij de zalm in dikke sneetjes,
5. Doe de suikersiroop met basilicum in een ijsmachine of sorbetière en draai tot ijs (20 min).
6. Leg tussen drie sneetjes zalm een weinig avocadomousse, leg er een bolletje basilicumijs naast en dan enkele partjes pompelmoes.
7. Werk af met de sinaasappelsaus.

Tip:

Schil de pompelmoes tot men geen witte schil meer ziet.

Snij de pompelmoes in fijne sneetjes, breng een kleine insnijding aan en plooi in een vlindertje.



Pizza van courgette en chorizo

Nodig: voor 12 personen

4 courgettes - 150 g tomatentapenade - 24 honingtomaatjes - 150 g chorizo - 100 g Parmezaanse kaas - Provençaalse kruiden - olijfolie - teentje look - peper - zout

Werkwijze:

1. Was de courgettes en snij in de lengte in twee.
2. Strijk de courgettes in met olijfolie en bestrooi met Provençaalse kruiden.
3. Grill de courgettes aan beide kanten gedurende 1 min.
4. Snij de courgettes in stukjes van ongeveer 5 cm.
5. Bestrijk met de tomatentapenade, beleg met schijfjes tomaat, chorizo en Parmezaanse kaas.
6. Bestrooi met een weinig Provençaalse kruiden en kruid met peper en zout.
7. Bak in de oven gedurende 10 à 15 min.



Zeebarbeel met rode bietenmousse en warme garnalenvinaigrette



Nodig: voor 12 personen

12 zeebarbeel - groene pesto - olijfolie -

100 g geroosterde pijnboompitten - peper - zout

Mousse: 250 g rode biet - 50 g rode ui - 1 dl groentebouillon -
een snufje kardemom(poeder) - 1 snufje kaneelpoeder -
2,5 dl room - 3 blaadjes gelatine

Vinaigrettesaus: zeste van 1 citroen - 250 g grijze garnalen - basilicum -
witte balsamicoazijn - 2 teentjes look - olijfolie -
3 Roma-tomaatjes

Werkwijze:

Dag -1:

1. Snij de rode gekookte biet en de rode ui in stukjes.
2. Breng aan de kook met groentebouillon, de kardemom en een snufje kaneelpoeder. Laat 10 min. koken en mix alles fijn.
3. Week de gelatine in koud water,
4. Los de gelatine op in de verkregen puree en breng op smaak met eventueel nog een weinig kaneel, peper en zout.
5. Laat afkoelen en meng met opgeklopte room.
6. Giet in een kom en laat opstijven in de koelkast.



Dag 0:

1. Vul de zeebarbeel met pesto en gehakte geroosterde pijnboompitten.
2. Leg ze in een vuurvaste kom, begiet met olijfolie en breng op smaak met peper en zout.
3. Bak in de oven gedurende 15 min op 180°C.
4. Verwarm een weinig olijfolie en voeg de fijngesneden look, stukjes tomaat, zeste van een citroen en garnalen toe.
5. Giet er een koffielepeltje balsamicoazijn op, laat even uitdampen en breng op smaak met versneden basilicum ,peper en zout.
6. Leg twee courgette-pizza's op het bord met een zeebarbeel.
7. Besprenkel met de warme vinaigrette.
8. Vorm een quenelle met de rode biet mousse en schik naast de vis.
9. Werk af met plukjes dille.
10. Dien meteen op.

Limoncello

Nodig:

7 citroenen - 600 g suiker -
1 l alcohol 90° - 1,5 l water -
enkele citroenblaadjes

Werkwijze:

1. Schil de citroenen.
2. Leg de schillen en de blaadjes in de alcohol.
3. Laat gedurende 1 week 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.



Cannelés de Bordeaux à la limoncello



Nodig: voor 12 personen

Cannelés: $\frac{1}{2}$ l melk - 25 g boter - 1 vanillestok -
125 g bloem - 200 g kristalsuiker -
2 eieren - 2 dooiers

Limoncellosiroop: 30 cl limoncello - $\frac{1}{2}$ l water -
150 g kristalsuiker

Werkwijze:

Dag -1:

1. Breng de melk, de boter en de in twee gesneden vanillestok aan de kook.
2. Meng de bloem, suiker, de eieren en de dooiers en voeg er de kokende melk geleidelijk aan toe.
3. Laat het deeg 24 uur rusten.

Dag 0:

1. Giet de bakvormpjes voor de helft vol en bak gedurende 30 à 35 min op 180°C.
2. Laat afkoelen en breng in een bokaal.
3. Verwarm het water, los er de suiker in op en laat afkoelen.
4. Voeg de limoncello bij de koude siroop.
5. Giet de limoncellosiroop over de cannelés, sluit de bokaal af en laat minstens 3 dagen trekken. Hoe langer, hoe lekkerder !





Pruneau d'Agen met toffeesaus

Nodig: voor 12 personen

Pudding : 200 g pruneau d'Agen - 50 g boter -
100 g kristalsuiker - 75 g bruine suiker -
2 eieren - 175 g zelfrijzende bloem

Toffeesaus : 3 dl kokosmelk -
50 g rietsuiker - 4 lpl candysiroop

Werkwijze:

1. Ontpit de pruimen en snij in stukjes.
2. Kook de pruimen gedurende 3 min in 2,5 dl water en laat afkoelen.
3. Klop de boter met de kristal- en bruine suiker romig en voeg de eieren toe.
4. Roer er de stukjes pruimen, kookvocht en zelfrijzende bloem onder.
5. Breng aan in ingevette bakvormpjes en bak 25 à 30 min op 180°C.
6. Na het bakken de puddinkjes even laten afkoelen en op een bordje storten.
7. Voor de toffeesaus : doe de kokosmelk, suiker en de stroop in een pan.
8. Verwarm op een lage temperatuur tot de suiker is opgelost.
9. Laat de saus juist voor het serveren nog 3 min zachtjes koken.
10. Serveer de puddinkjes met de warme saus.

