

WATTONS
kookstudio

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

martine@wattons.be
www.wattons.be www.rozies.fr



Charme et Douceur de Rosiès
Chambres & Table d'hôtes - Gîtes
Dunes (Midi-Pyrénées) 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

Patés en Terrines

Terrine van quinoa

Nodig:

250 g quinoa - 2 eieren - 250 g kippenbouillon - 200 g verse geitenkaas -
2 lpl olijfolie - peper - zout

Werkwijze:

1. Kook de quinoa in de kippenbouillon en laat afkoelen .
2. Vermeng de eieren en de kaas onder de quinoa.
3. Breng op smaak met peper en zout.
4. Strijk de terrine vorm in met olijfolie en vul met quinoamengsel.
5. Bak de terrine op 180°C gedurende 30 min en laat alles afkoelen.

Paté van konijn met sinaasappel en pistachenootjes

Nodig:

4 konijnen ruggen (ontbeend) - 150 g kalf schouder - 150 g vers spek -
100 g wit brood - 2 eieren - 1 dl melk - geraspte sinaasappelschil - 1 sjalot -
100 g pistachenootjes - 1 dl witte wijn - 2 dl Madeira wijn - 2 gelatineblaadjes

Werkwijze:

1. Snij al het vlees in kleine blokjes en bak aan met een fijngesneden sjalot in boter.
2. Giet er witte wijn op en laat een 10 min stoven.
3. Mix het gestoofde vlees fijn en voeg er eieren en geweekt brood, sinaasappelschil en de gehakte pistachenootjes aan toe. Kruiden met peper en zout.
4. Schep het mengsel in een terrine en duw goed aan.
5. Zet in het midden van de oven en bak gedurende 2 h op 180°C.
6. Laat goed afkoelen.
7. Week de gelatine in koud water en los op in de kokende Madeira wijn.
8. Giet de Madeira gelei over de paté, zet koel weg (48 uur) en serveer.

Chutney van pruimen en appelen

Nodig:

700 g pruimen - 2 Granny Smith appelen - 1 rode ui - 330 g rietsuiker -
25 cl ciderazijn - piment d'Espelette - sn kaneel

Werkwijze:

1. Snij de pruimen, appelen en rode ui in kleine stukjes.
2. Voeg de rietsuiker, azijn, snuifje kaneel en piment d'Espelette toe.
3. Laat gedurende 30 min pruttelen.
4. Giet kokend in bokaaltjes en laat rustig afkoelen .



Sint-Jakobsvruchten met truffelaardappeltjes en erwtens

Nodig: voor 12 personen

2 gele tomaten - 150 g vitelotte (blauwe truffelaardappeltjes) - boter -
12 Sint-Jakobsvruchten - affilla cress (groene erwtenscheutjes) - basilicum -
gemengde sla

Vinaigrette : 3 lpl olijfolie - 1 lpl ciderazijn - 1 sjalotje - 1 teentje look

Erwtens : 300 g erwtjes - 15 cl melk - 8 dooiers - 50 cl room - peper - zout



Werkwijze:

Dag -4

1. Kook de erwtjes in de melk en mix tot een homogene massa.
2. Voeg er de room en de dooiers aan toe, meng goed en warm op tot het kookpunt.
3. Laat gedurende een nacht rijpen.

Dag -3

1. Plaats het erwtjesmengsel in de diepvries.

Dag -1

1. Pel de tomaten, verwijder de zaadjes en snij in kleine stukjes.
2. Maak een vinaigrette van olijfolie, ciderazijn, een sjalotje en look.
3. Voeg de vinaigrette bij de tomaatjes en laat een nacht marinieren.
4. Bak de Sint-Jakobsvruchten in de boter en kruid ze goed.
5. Laat ze afkoelen en plaats ze in de koelkast.
6. Kook de vitelotte (aardappeltjes) en laat afkoelen.



Sint-Jakobsvruchten met truffelaardappeltjes en erwtenijs

Dag 0

1. Vul de bodem van een potje met tomatenmengsel en beleg met snippers bacilicum.
2. Snij de vitelotte in fijne schijfjes en leg een dun laagje op de tomaatjes en kruid bij.
3. Snij de gemende sla in reepjes en maak een volgend laagje.
4. Daarop de in schijfjes gesneden Sint- Jakobsvrucht.
5. Bevochtig met de rest van de vinaigrette.
6. Werk af met een bolletje erwtenijs en een takje groene erwtenscheutjes.

Crumble van Parijse wafeltjes

Nodig: voor 12 personen

5 Parijse wafeltjes van Jules Destrooper - 40 g geraspte Parmezaanse kaas

Werkwijze:

Dag -1

1. Verkruimel de Parijse wafeltjes en meng met de kaas tot een crumble.
2. Breng aan op bakpapier en bak 10 min op 180 °C.
3. Laat afkoelen en verkruimel opnieuw.

Dentelle van Parmezaanse kaas

Nodig: voor 12 personen

150 g gemalen Parmezaanse kaas - 150 g geraspte Parmezaanse kaas

Werkwijze:

Dag -1

1. Meng de gemalen en geraspte Parmezaanse kaas dooreen.
2. Leg dan kleine hoopjes kaas op bakpapier.
3. Bak gedurende 15 min op 200°C.
4. Laat goed afkoelen en bewaar in een ijzeren doos.



Carpaccio à la Rossini met een roulade van kreeft

Nodig: voor 12 personen

250 g foie gras - 24 sneetjes bresaola - 1 gekookte kreeft - rock chives - 1 Granny Smith-appelen - 1 komkommer - 2 citroenen - 3 lpl mascapone - crumble van Parijse wafeltjes - dentellen van Parmezaanse kaas - bieslook - dille - kerriepoeder - truffelolie - ciderazijn - gemengde sla - peper - zout



Werkwijze:

Dag -1

1. Snij de foie gras in vierkante blokjes.
2. Leg een blokje foie gras op een sneetje bresaola, plooi het pakketje dicht en plaats in de koelkast.
3. Haal het vlees uit de kreeft en snij in stukjes. (maak van de schalen kreeftensoep zie boekje: hapjes uit wereldberoemde hotels)

Dag 0

1. Snij 1 appel in dobbelsteentjes en besprenkel met citroensap. Meng er de kreeft, de fijngehakte kruiden en de mascapone onder. Kruid met een snuifje kerriepoeder.
2. Snij flinterdunne schijfjes van de komkommer en verdeel er de vulling over en rol op.
3. Maak een vinaigrette van truffelolie en ciderazijn, peper en zout.
4. Meng de vinaigrette onder de gemengde sla.
5. Schik de foie graspakketjes en de roulade van kreeft op een bord.
6. Werk af met de dentellen van Parmezaanse kaas, enkele blaadjes gemengde salade, vinaigrette en de crumble van Parijse wafeltjes.



Canneletjes van broccoli en bloemkool

Nodig: voor 12 personen

150 g kleine roosjes van bloemkool en broccoli - olijfolie

Bechamel saus : 20 g boter - 10 g zelfrijzende bloem - 1 dl melk -
20 g gemalen Parmezaanse kaas - peper - zout

Beslag : 1,5 dl melk - 20 g boter - 1 ei - 50 g bloem - peper en zout

Werkwijze:

Dag -1

1. Breng de broccoli- en bloemkoolroosjes in kokend zout water en laat ze garen.
2. Maak de bechamel saus en voeg de broccoli- en bloemkoolroosjes bij.
3. Maak het beslag: smelt de boter in de warme melk., meng de bloem met het ei door elkaar, voeg al roerende de melk toe tot een glad beslag, kruid met peper en zout.
4. Vet de cannelés vormpjes in met olijfolie en vul ze tot de helft met de saus van de broccoli- en bloemkoolroosjes en vul aan met beslag.
5. Bak de cannelés vormpjes op 180°C gedurende 20 min.
6. Laat de canneletjes in de vorm afkoelen.
7. Plaats de afgekoelde canneletjes in een vuurvaste kom. En dek af met folie.

Dag 0

1. Verwarm de canneletjes op 100°C gedurende 30 min.

Hazelnootcrème

Nodig: voor 12 personen

20 g boter - 10 g hazelnootpasta - 80 g gehakte hazelnootjes

Werkwijze:

Dag -1

1. Smelt de boter.
2. Voeg er de hazelnootpasta en de grof gehakte hazelnoten bij.
3. Schep de hazelnootcrème in een kommetje en zet koel weg.

Dag 0

1. Verwarm de hazelnootcrème en strijk uit op het bord.



Japanse andoorn

Nodig: voor 12 personen

300 g crosne of Japanse andoorn - 1 l kippenbouillon - klontje boter - peper - zout

Werkwijze:

Dag -1

1. Blancheer de crosne in de kippenbouillon.
2. Schep ze in een potje en zet koel weg.

Dag 0

1. Bak de crosne gaar in een weinig boter en kruid met peper en zout.

Poffertjes van maïs

Nodig: voor 12 personen

300 g maïs - bieslook - gember - 2 eieren - 2 lpl zelfrijzende bloem - peterselie - olijfolie - peper - zout



Werkwijze:

Dag -1

1. Meng de maïs met de fijngesneden bieslook en geraspte gember.
2. Doe er de bloem en eieren bij, kruid met peper en zout.
3. Verwarm de olie in de poffertjespan en schep er een lepeltje van het maïsmengsel in.
4. Bak de koekjes aan beide zijden krokant !
5. Laat de poffertjes afkoelen in een vuurvaste kom.

Dag 0

1. Verwarm de poffertjes afgedekt met folie op 100°C gedurende 30 min.



Tarta van witloof, appeltjes en vijgen

Nodig: voor 12 personen

4 eieren - 100 g kristalsuiker - 180 g zelfrijzende bloem - 3 dl melk -
2 dl room - 2 struiken witloof - 2 zoete appels - 3 verse vijgen - een halve
vanillestokje - olijfolie - klontje boter - peper - zout

Werkwijze:

Dag -1

1. Klop de eieren op met kristalsuiker en voeg er de bloem aan toe.
2. Voeg er geleidelijk aan de room, de melk en een snuifje zout bij en meng goed.
3. Snijd het witloof in fijne reepjes en stoof aan in de pan met een klontje boter.
4. Snijd de geschilde appel in blokjes en voeg een halve doormidden gesneden vanillestokje bij het witloof. Laat het vocht verdampen.
5. Strijk de bakvormpjes in met olijfolie en leg het witloof-appelmengsel op de bodem.
6. Snij de vijgen in kleine stukjes leg op het witloofmengsel en verdeel het beslag over de vormpjes en bak gedurende 30 min op 180 °C.

Dag 0

1. Verwarm de taartjes op 100°C gedurende 20 min. afgedekt met folie.

Spruitjes garnituur

Nodig: voor 12 personen

200 g spruitjes - zout

Werkwijze:

Dag -1

1. Verwijder met een fijn mesje de buitenste blaadjes van de spruitjes en blancheer 1 min in kokend zout water.
2. Dompel de blaadjes in ijswater om het kookproces te stoppen.
3. Snij de resterende spruitjes in vier en zet weg.

Dag 0

1. Stoom de spruitkwartjes en serveer.



Gebraden patrijs

Nodig: voor 12 personen

6 patrijzen - 2 sjalotjes - look - wortel - selder - laurierblad - peper - zout - piment d'Espelette - 2x1 dl witte wijn - 1 lpl ciderazijn - jeneverbessen - tijm - boter - molenaarsboter (1 lpl boter + 1 lpl bloem) - fondant chocolade - shiso purple - persinette cress



Werkwijze:

Dag -1

1. Verwijder de pluimrestjes van de patrijs.
2. Snij er de boutjes en de borstjes met het vleugeltje af en zet weg.
3. Braad de karkassen af in boter.
4. Voeg een sjalotje, een teentje look, een worteltje, een beetje selder, een laurierblad, peper, zout en piment d'Espelette toe.
5. Giet er 1dl water, 1 dl witte wijn en een geutje ciderazijn bij.
6. Laat gedurende 4 uur sudderen op high in de slow cooking pot.
7. Filter de bouillon en zet weg.



Gebraden patrijs

Dag 0

1. Bak de boutjes af in boter tot ze mooi gekleurd zijn.
2. Stoof een sjalotje in het resterende vet, blus met een geutje witte wijn.
3. Breng de boutjes met de witte wijn en de tijm in de slow-cooking pot en laat gedurende 1 uur garen op high.
4. Bak de borstjes aan in een braadpan met boter.
5. Breng de bouillon van de karkassen met de jus van de bouten en borsten aan de kook. Bindt met molenaarsboter en voeg een stukje chocolade toe. Breng op smaak met peper en zout.
6. Afwerking: strijk op het bord een streepje hazelnoten crème, schik er het boutje en het borststukje op.
7. Werk af met de groentjes en garneer met blaadjes van spruitjes en fijne scheutjes.



Patés en Terrines

Terrine van lotte op Italiaanse wijze

Nodig:

1 kg lotte - $\frac{1}{2}$ l visbouillon - 100 g wit brood - 25 cl room - 15 g boter - 100 g gedroogde tomaten versneden - 20 g kappertjes - 1 zeste van 1 citroen - 4 eieren - 30 g Parmezaanse kaas - peper - zout

Werkwijze:

1. Snij de lotte in kleine stukken en pocheren in visbouillon gedurende 10 min.
2. Week het brood in de room.
3. Meng alle ingrediënten en breng op smaak met peper en zout.
4. Strijk de terrine in met boter.
5. Breng het mengsel aan in de terrine en bak gedurende 50 min op 180°C au bain-marie.
6. Serveer deze terrine warm of koud.

Patés en Terrines

Terrine van eend

Nodig:

300 g eendenborst - 200 g kalfsgehakt - 50 g vers spek - 50 g gekookte ham - 200 g vers spek in sneetjes - 2 eieren - 100 g wit brood - 1 tas melk - 2 sjalotjes - 100 g gedroogde abrikozen - 2 lpl walnoten - rozemarijn - tijm - peper - zout

Werkwijze:

1. Week de abrikozen in koud water en snij daarna in reepjes.
2. Week 100 g brood in melk en meng met 2 eieren en de kruiden.
3. Snij het verse spek, eendenborst en ham in fijne blokjes en meng onder het kalfsgehakt.
4. Stoof de fijngesneden sjalotjes in boter en voeg bij het vlees samen met de gehakte walnoten.
5. Meng het broodmengsel onder de bereiding en breng op smaak met peper en zout.
6. Bekleed een terrinevorm met sneetjes vers spek en vul een derde met de vleesbereiding.
7. Leg er reepjes abrikozen op, terug vlees, abrikozen en eindigen met vlees.
8. Vouw het overhangende spek over de vulling.
9. Zet het deksel op de terrine en bak 2 h op 180°C in het midden van de oven.
10. Laat afkoelen en ontvorm.

Parfait van kippenlevers

Nodig:

300 g kippenlevers - 1 dl floc - 1 tlp 5 Chinese kruiden - 3 lpl armagnac - 150 g gezouten boter - 5 lpl room

Gelei: 2 dl floc - 2 blaadjes gelatine

Werkwijze:

1. Snij de kippenlevers in stukjes en week gedurende 30 min in floc.
2. Bak de lever in een klontje boter en kruid met de 5 Chinese kruiden.
3. Laat verder op een zacht vuurtje stoven tot al het vocht is opgenomen.
4. Doe de lever in een keukenrobot, voeg er de armagnac, de boter en een geutje room aan toe.
5. Mix alles en giet in een terrine.
6. Week de gelatine en los op in de kokende floc.
7. Giet de gelei over de potjes en zet koel weg.

Patés en Terrines

Paté van gevogeltelever

Nodig:

400 g kippenlever - 400 g schouderstuk van het varken - 4 sjalotjes - 2 teentjes look - 3 eieren - 20 cl room - 10 cl melk - 100 g wit van brood - 30 g boter - peper - zout

Werkwijze:

1. Snij de kippenlevertjes en het schouderstuk in kleine blokjes .
2. Week het brood in de melk.
3. Stoof de fijngesneden sjalotjes en look in de boter.
4. Bak de lever en het vlees even mee.
5. Mix het vlees samen met het brood fijn.
6. Voeg de eieren, kruiden, room, peper en zout toe en mix nogmaals.
7. Vul steriliseerbokaaltjes met de vulling tot 2 cm van de rand.
8. Zorg dat de rubber proper en droog is. Sluit goed af.
9. Zet de bokaaltjes in een warmwater bad en steriliseer gedurende 3 uur op 100°C.
10. Neem de bokaaltjes uit het water en laat afkoelen op een handdoek.

Bewaartijd: 12 maanden.

Terrine van ratatouille

Nodig:

Ratatouille: 2 courgettes - 1 aubergine - 1 rode en groene paprika - 3 uien - 1 kg tomaten - tijm - laurier - rozemarijn - olijfolie - 3 teentjes look - 1 groentebouillon blokje

Terrine: 350 g ratatouille - 300 g mimolette - 3 eieren - 2 lpl room - tijm - piment d'Espelette - 1 klontje boter - peper - zout

Werkwijze:

1. Snij alle groenten in gelijke stukken, laat alles samen zachtjes pruttelen in uw slow cooking pot gedurende 4 uur high.
2. Laat de bereiding goed afkoelen.
3. Rasp de mimolette, voeg bij de ratatouille en meng goed met de eieren en room.
4. Breng op smaak met tijm, piment d'Espelette, peper en zout.
5. Giet in een ingevette terrine en bak gedurende 60 min op 180°C.
6. Serveer koud met een vleesterrine.