



Kreeft met currygelei en armagnacsaus

Gebakken lotte met wodka en kaviaar

*Kalfszwezerik met foie gras, morieltjes
en citroensaus*

Reefilet met accaciahoning-cacaosaus

Kastanjekroketjes met amandelen

Spruitjescrème en -blaadjes

Koolraap en zijn crème

Gefrituurde uiringen

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

Kreeft met currygelei en armagnacsaus



Nodig: voor 12 personen

Gelei: 2 kreeften - 17 g gelatineblaadjes - 20 cl visfumet - 10 cl witte wijn - currypoeder - dille

Saus: kreeftencarcassen - 2 lpl olijfolie - 1 sjalot - 1 teentje look - 2 tomaten - 1 lpl tomatenpuree - 1 kleine wortel - 4 cl armagnac - 1/2 tlp venkelzaadjes - 5 cl witte wijn - 40 cl room - piment d'Espelette - 1 klpl rouille

Afwerking: 4 sneetjes brioche brood - 1/2 l sterk geconcentreerde visbouillon - lemon pepper



Werkwijze:

Dag -2:

1. Week de gelatine in koud water.
2. Snij de kreeften open, verwijder het vlees uit de scharen en poten.
3. Breng de visfumet met een weinig curry aan de kook en los er de geweekte gelatine in op, voeg er de witte wijn, peper, zout en fijngesneden dille bij.
4. Snij het vlees van een kreeft in fijne schijfjes.
5. Leg ze in een met plasticfolie beklede rechthoekige vorm.
6. Giet er de currygelei over en laat opstijven in de koelkast.
7. Bewaar het overige kreeftenvlees in een goed afsluitbare doos.

Opgepast: de gelei mag niet te dik zijn.



Dag -1:

1. Verhit de olijfolie en bak de gehakte kreeftencarcassen goudbruin.
2. Voeg de versneden look, tomaten, tomatenpuree, venkelzaadjes en wortel toe, bak alles goed aan.
3. Blus met armagnac, witte wijn en 30 cl room, laat nog een 10 tal min stoven.
4. Laat min 15 min rusten.
5. Giet door een chinois, kruid met piment d'Espelette, 1 klpl rouille, peper en zout.
6. Zet de saus koud weg.

Dag 0:

1. Rooster het brioche brood en snij in vier.
2. Snij het kreeftenvlees in grove stukken en warm op in een stoommandje. (voor het stomen gebruiken we sterk geconcentreerde visbouillon).
3. Kruid met lemon pepper.
4. Breng de saus aan de kook en voeg er de 10 cl opgeklopte room bij.
5. Giet over in een maatbeker en mix de saus smeuïg met een staafmixer.
6. Snij de currygelei in vierkantjes.
7. Schik het briochebroodje in een kom, schik er het kreeftenvlees op en werk af met currygelei, armagnacsaus en een takje dille.

Gebakken lotte met wodka en kaviaar



Nodig: voor 12 personen

12 stukjes lotte van 150 g - 100 g zeekraal - 75 g lamsoor - witte wijnazijn -
1 klein doosje Belgische kaviaar

Saus: 3 dl visbouillon - 2 dl room - 4 cl wodka - $\frac{1}{2}$ citroen - 1 sjalot - 100 g boter

Pekel: 30 g zout op $\frac{1}{2}$ l water - 2 dikke polderaardappelen



Werkwijze:

Dag - 1

1. Los 30 g zout op in een $\frac{1}{2}$ l water, snij de aardappel in de lengte in fijne schijfjes en dompel in het pekeldbad. Laat een nacht trekken.
2. Stoof het sjalotje met een klontje boter. Blus met visbouillon en wodka. Laat inkoken met de helft van de room.

Dag 0

1. Bak de stukjes lotte in de boter en breng op smaak met peper en zout.
2. Stoof de lamsoor met een weinig boter en blus met een lepel witte wijnazijn.
3. Stoof de zeekraal in de boter en breng op smaak met peper.
4. Leg de schijfjes aardappel in het stoommandje, strijk in met gesmolten boter en stoom gedurende een 5 tal min.
5. Verwarm de saus en werk af met citroensap, peper en zout.
6. Klop de overige room op en voeg bij de saus.
7. Giet de saus in een maatbeker en mix de saus tot ze schuimig ziet.
8. Schik een weinig zeekraal in een diep bord met daarop de gebakken lotte, lamsoor, aardappel en een quenelle van Belgische kaviaar.
9. Werk af met de wodka-saus.

Kalfszwezerik met foie gras, morieltjes en citroensaus



Nodig: voor 12 personen

1,2 kg kabeljauwhaasje - 800 g kalfszwezerik - 1 l kippenbouillon - 100 g boter - 100 g gemalen hazelnootjes

Saus: 1 citroen - 1 look - 1 t/lpl mosterd - 3 dl room - 2 lpl madeira - 3 dl kalfsfond - boter - 200 g foie gras - 300 g morieltjes - 200 g enoki-champignons - 4 tomaten - 150 g bladspinazie - 1 dl room - boter

Werkwijze:

Dag -2

1. Leg de kalfszwezerik in koud zoutwater gedurende 12 uren (vervang regelmatig het zoutwater).

Dag -1

1. Gaar de kalfszwezerik op een zacht vuurtje in kokende kippenbouillon.
2. Laat de kalfszwezerik daarin afkoelen.
3. Maal de hazelnootjes tot bloem.

Dag 0

1. Snij de kalfszwezerik in schijfjes en wentel in de hazelnootjesbloem.
2. Bak de kalfszwezerik krokant in boter.
3. Fruit de sjalot, geraspte citroenschil en look in een klontje boter.
4. Voeg de mosterd, citroensap, kalfsfond en room toe en kook tot een dekkende consistentie.
5. Werk af met peper, zout en madeira.
6. Sauteer de goed gewassen morieltjes en enoki in boter.
7. Voeg de in stukjes gesneden gepelde tomaten en room toe
8. Warm zachtjes op, breng op smaak met peper en zout en voeg er als laatste de spinazie bij.
9. Breng saus in een warm kommetje of bordje, daarop de gebakken kalfszwezerik, dan de morieltjes, enoki, tomaat en spinazie en als laatste de in stukjes gesneden foie gras.



Reefilet met accaciahoning-cacaosaus



Nodig: voor 12 personen

3 kg reefilet - 100 g geklaarde boter

Saus: 1 lpl accaciahoning - 100 g boter - 20 cl kalfsbouillon - 20 g cacao - 1 citroen - 1 sjalotje - 10 cl rode wijn



Werkwijze:

Dag -1:

1. Bak de reefilet kort af in geklaarde boter.

Dag 0:

1. Leg de reefilet in een braadslede, kruid met peper en zout, bak in een voorverwarmde oven (braadtijd = 2 à 3 min. per cm dikte) op 180°C.
2. Ree mag saignant en à point zijn.
3. Haal uit de oven en laat rusten onder al.folie.
4. Blas de braadslede met een weinig water.
5. Snipper een sjalot en fruit in een klontje boter.
6. Voeg de accaciahoning, kalfsbouillon, braadvocht, rode wijn en cacao toe.
7. Laat tot de helft inkoken en giet door een zeef.
8. Verwarm terug op en voeg klontjes boter toe. Kruid met peper en zout.
9. Mix de saus tot ze schuimig ziet.
10. Snij het vlees in fijne sneetjes.

Kastanjekroketjes met amandelen



Nodig: voor 12 personen

200 g gare kastanjes (altesse) - 1 kg bloemige aardappelen - 3 eieren - nootmuskaat - boter - bloem - paneermeel - amandelschilfers - klontje boter

Werkwijze:

Dag -1

1. Schil de aardappelen, kook ze gaar en pureer ze met een passe-vite.
2. Kruid met peper, zout en nootmuskaat, voeg er 2 dooiers aan toe met een klontje boter.
3. Mix de helft van de gare kastanjes en spatel door de aardappelpuree.
4. Laat even afkoelen.
5. Maak gebruik van een ijscrème-schepper om kleine bolletjes te vormen.
6. Rol deze eerst in de bloem, dan in het eiwit met een losgeklopt ei en vervolgens in paneermeel met amandelschilfers.
7. Bewaar koel.
8. Hak de andere helft van de gare kastanjes in kleine stukjes en bewaar.

Dag 0

1. Verwarm de grof gemalen kastanjes in een weinig boter.
2. Frituur de kastanjekroketjes en serveer warm.

Koolraap en zijn crème

Nodig: voor 12 personen

4 koolraapjes - 2 dl room - klontje boter - kleine aardappel

Werkwijze:

Dag -1

1. Schil de koolraap en snij tot een vierkant blokje.
2. Kook de rest van de koolraap met een kleine aardappel gaar en pureer.
3. Voeg een klontje boter, room, peper en zout toe en breng in een kookzakje.
4. Snij het koolraapblokje in kleine blokjes.
5. Blancheer in kokend zoutwater.
6. Breng de blokjes in een kookzakje met peper en zout en een klontje boter.

Dag 0

1. Verwarm de kookzakjes met koolraapblokjes en -crème in kokend water.
2. Snij een klein puntje van het kookzakje van de crème en gebruik het als spuitzak.

Gefrituurde uiringen



Nodig: voor 12 personen

2 kleine uien of 4 sjalotjes - 100 g bloem - klein glaasje witte wijn - 1 ei

Werkwijze:

Dag -1

1. Maak een beignetdeeg van de bloem, witte wijn, ei, peper en zout.
2. Snij de uien of sjalotjes in fijne ringen en wentel ze in het deeg.
3. Frituur voor een eerste maal.

Dag 0

1. Bak de uiringen voor de tweede maal krokant en bestrooi met een weinig zout.

Spruitjescrème en -blaadjes

Nodig: voor 12 personen

500 g spruitjes - 2 dl room - 1 kleine aardappel - klontje boter

Werkwijze:

Dag -1

1. Pluk de buitenste blaadjes van de spruitjes en breng ze in een kookzakje.
2. Kook de spruitjes met een kleine aardappel en pureer.
3. Voeg een klontje boter, room, peper en zout toe.
4. Breng de crème in een kookzakje.

Dag 0

1. Verwarm de kookzakjes met de blaadjes en de crème in kokend water.
2. Snij een puntje van het kookzakje van de crème en gebruik het als spuitzak.

Eindafwerking

Nodig: voor 12 personen

250 g gekookte prinsessenboontjes (Dag -1)

Werkwijze:

1. Warm de prinsessenboontjes op in een kookzakje.
2. Schik het vlees op het bord met een weinig saus.
3. Schik er de opgewarmde koolrabi blokjes, spruitblaadjes, uiringen en kastanjekroketjes rond.
4. Spuit roosjes van de koolrabi crème en de spruitjescrème tussen de groenten.
5. Werk af met gehakte kastanje, spruitblaadjes en een paar prinsessenboontjes.