

de lekkerste table d'hôtes recepten

ontdek talloze heerlijke
authentieke recepten



Chambres
d'Hôtes
Wijzer

De lekkerste table d'hotes Recepten

van Premium eigenaren op Chambres d'Hotes Wijzer

Door de redactie van [Chambres d'Hotes Wijzer](#)

Dit eBoek is een uitgave van The Authenticity Company.

Je bent vrij om dit eBoek te delen met anderen, het digitaal door te sturen of het uit te printen. Het is toegestaan delen uit dit eBoek te publiceren, mits de tekst wordt vergezeld van een correcte (klikbare) bronvermelding. Het is niet toegestaan dit eBoek te verkopen aan derden.

© 2013, [The Authenticity Company](#). Alle rechten voorbehouden.

De lekkerste Recepten:

Beleef het echte vakantiegevoel bij je thuis	4
Apéro op z'n Frans	5
Pompoenbrood	7
Haricots Verts en Salade	8
Aardappel-Preisoep (Vichysoise)	10
Torentje van Mozzarella met Ham	11
Gevulde Kipfilet met Blauwe Kaas, Gedroogde Pruimen overgoten door een Romige Armagnac Saus	13
Girolles en Cêpes	15
Zalmrol gevuld met avocado	17
Tarte 'les 3 gros'	18
Koude Groene Gazpachosoep	19
Koude Avocadosoep	21
Amuse met Kwarteleitjes	22
Poulet au Citron avec du Couscous	23
Het Kersenpotje	25
Zalmfilets met Soja-citroensaus	27
Franse Lamsvleesschotel	28
Mango-Chutney	30
Gehaktschotel a la Maison	32
Moules a la Calamar	34
Kalfsblanquette met Aardappelpuree	36
Boulettes Liégeoises (Luikse balletjes)	37
Tartaartje van Gamba met Coquille	39

Beleef het echte vakantiegevoel bij je thuis

Haal het gevoel van Frankrijk in huis met de heerlijke recepten in dit eBoekje.

In dit eBoek vind je 26 authentieke recepten voor de meest heerlijke gerechten, samengesteld door een aantal Premium eigenaren op Chambres d'Hotes Wijzer.

Bij de meeste recepten staat er ook een heerlijke wijnsuggestie bij gegeven door wijncompleet.nl, zodat je de gerechten kunt begeleiden met de meest prachtige wijnen. Alle wijnsuggesties zijn ook te vinden op de website, zodat je direct een goede passende wijn bij het gerecht hebt.

Naast deze recepten bereiden zij nog vele andere gerechten en zij nodigen je dan ook van harte uit om eens langs te komen bij hun prachtige accommodatie in Frankrijk.

Bij ieder recept vind je direct een link naar de contactgegevens en vermelding op de website, zodat je desbetreffende eigenaar(s) direct kunt benaderen.



Heel veel (kook)plezier toegewenst met dit eBoek en ik hoop je nog vaak te mogen verwelkomen op Chambres d'Hotes Wijzer. Ik wens je een fijne dag verder!

Groeten, Billy

P.S. Heb je dit gratis eBoekje ontvangen van iemand anders en wil je graag op de hoogte gehouden worden van de mooiste authentieke vakantie accommodaties in Frankrijk? Schrijf je dan snel in:

[Klik hier om op de hoogte gehouden te worden van de mooiste authentieke vakantiebestemmingen in Frankrijk..](#)

Apéro op z'n Frans



Aperitief gerechten van:

Linda Swaag

Babette de L'ancienne Colonie

Gite in Allier

Midden-Frankrijk

“Nederlanders mogen graag aan het eind van middag, voor het eten, een wijntje drinken. En 's avonds als de warme maaltijd allang op is en alweer bijna vergeten grijpt men graag nog eens in de koelkast naar een biertje en komt daar een bak met chips of een toastje met kaas bij.

En France gaat het iets anders. Het gemiddelde apéro begint rond 19.00 uur en in het weekend vaak al à midi. Men drinkt vaak sterke drank, zoals pastis of whisky aangelengd met water of een Ti' Punch, wodka of gin met jus d'orange etc. De dames drinken vaak een kir (witte wijn met crème de cassis, of andere smaken zoals mûre, pêche etc.) maar port, champagne of een vin de noix komen ook vaak voor.

En er wordt niet alleen gedronken, men wil er ook iets bij “knabbelen”. Met deze hapjes maak je elke apéro tot een succes! Maar onthoudt, bij een apéro vraag je doorgaans niet om wijn, dat is om je eten mee weg te spoelen!

Bereiding: Gevulde Champignons de Paris

1. Breek van de champignons (de « gewone » zoals wij ze in NL kennen) de stelen af en doe deze weg. Vul elk hoedje met kruidenroomkaas. Dit gaat het makkelijkst met een theelepeltje.
2. Leg alle gevulde hoedjes op een bakplaat en zet deze 20 minuten in een oven van 180°C.

Bereiding: Pruimen met spek

1. Koop een zak gedroogde pruimen zonder pit en omwikkel elke pruim met een half plakje ontbijtspek. Zet dit vast met een houten prikkertje en leg ze in een schaal.
2. Zet de schaal 20 minuten in een oven van 180°C.

Bereiding: Worstjes in bladerdeeg

1. Neem knakworstjes en snij deze in 3 of 4 gelijke stukken. Wikkel om elk worstje een stukje bladerdeeg en leg ze op een bakplaat.
2. Bak de worstje ca. 20 minuten in een oven van 200°C tot het bladerdeeg er mooi bruin en knapperig uit ziet.

Bereiding: Wraps / Tortilla's

1. Bestrijk elke wrap / tortilla met kruidenroomkaas. Beleg daarna de tortilla met verse sla en daarna met bijvoorbeeld plakjes ham, of plakjes gerookte zalm, of plakjes rauwe ham etc.
2. Rol de tortilla op en snij deze in gelijke stukjes. Doe in elke stukje een prikkertje zodat de tortilla niet terug kan rollen.

Bereiding: Gevulde eieren

1. Breng ca. 10 eieren in een pan met water aan de kook en laat ze daarna nog 8 minuten doorkoken. Giet ze af, laat ze schrikken met koud water en pel ze.
2. Halveer elk ei en doe de dooiers in een aparte kom. Leg de halve eieren op een schaal.
3. Meng de eierdooiers met een kuipje roomkaas en voeg er bieslook, zout en peper aan toe. Eventueel kan er ook nog een blikje zalm of tonijn aan toegevoegd worden. Meng alles goed door elkaar tot er een smeùige massa ontstaat.
4. Neem een spuitzak en vul deze met de massa. Bij gebrek aan een spuitzak: Neem een diepvrieszakje, doe hier de massa in en knip van één van de hoeken een puntje af.
5. Spuit nu de holtes van de halve eieren vol met het kaas mengsel. Versier elk ei nog met een paar stukjes bieslook.

Wijnsuggestie: Saumur Brut 2009 - Mlle. Ladubay. De hoge kwaliteit van deze mousserende wijn geeft een frisse, heldere, opwekkende smaak. Een mooie droge kwaliteit.

Pompoenbrood

Patisserie Recept van:

Barbara Timmers

[Cote Jardin Chez Hans & Adele](#)

[Chambres d'Hotes in Loir et Cher,](#)

[Midden-Frankrijk](#)



Ingrediënten:

- 350 gram pompoen puree
- 350 gram bloem
- Een zakje bakkersgist
- Een beetje water
- 1 Theelepeltje suiker
- 1 Theelepeltje zout
- Verschillende zaden of pitten (indien gewenst)

Bereidingswijze:

1. Begin met het maken van de pompoen puree. Dit kan de avond van tevoren al gemaakt worden. Snijd de pompoen doormidden en haal de zaadjes eruit en stop de helft van de pompoen (ca. 500 gram) in een plastic zak 10 min in de magnetron tot de pompoen gaar is.
2. Lepel de schil uit laat het geheel afkoelen en meng hierna de pompoen puree met de bloem en het zout.
3. Voeg als laatste de bakkersgist toe, nadat dit in wat lauw water en suiker is opgelost.
4. Kneed dit alles goed tot een soepel deeg (dit kan natuurlijk ook met een machine) en voeg eventueel de zaadjes en pitten toe bij het deeg.
5. Verdeel het deegbeslag in een broodvorm en zet dit een enkele tijd afgedekt in de koelkast.
6. Verwarm de oven voor op 200°C en bak het pompoenbrood in ca. 50 minuten gaar.

Haricots Verts en Salade



Bijgerecht van:

Gabrielle en Marco Sparreboom

Maison Salvard

Chambres d'Hotes in Bitry,

Midden-Frankrijk

“Ook dit jaar was het weer een (leuke) uitdaging om onze gasten heerlijke maaltijden voor te zetten... Vele nieuwe recepten zijn bij ons op tafel gekomen, waaronder deze lekkere Franse salade.”

Ingrediënten voor 8 personen:

- 150 gram rucola
- 500 gram haricots Verts
- 3 bosuitjes, in ringetjes
- 100 gram walnoten, in stukjes
- Peper en zout

Ingrediënten voor de dressing:

- 10 eetlepels (Walnoten)olie
- 4 eetlepels citroensap
- 150 gram Bresse Bleu (of andere zachte blauwschimmelkaas)

Bereidingswijze:

1. Maak de Haricots Verts schoon en halveer ze. Kook ze in een grote pan met ruim kokend water, wat zout in 5-8 minuten beetgaar. Spoel ze onder koud water af (om doorgaring te voorkomen) en laat ze goed uitlekken.
2. Snijd de bosuitjes in ringetjes. Dop de walnoten en maak er kleine stukjes van.
3. Dressing: Doe de kaas in een keukenmachine, voeg de citroensap en de olie er aan toe. Klop dit tot een gladde dressing. Voeg naar smaak wat peper en zout toe.
4. Afwerking: Schep de haricots verts, bosui, rucola en de helft van de walnoten door de dressing. Schep de salade in een mooie saladeschaal of in kleine schaaltjes en strooi de rest van de walnoten erover.

Wijnstoofperen met Crème de Cassis



Bijgerecht van:

Jacqueline en Fred Mangelaars

[Chateau de Blomac](#)

[Petit-Hotel in Aude,](#)

[Zuid-Frankrijk](#)

Ingrediënten voor 6 personen:

- 2 kilo roodkokende stoofperen (Saint Remy)
- Een halve liter droge witte wijn
- 1 deciliter Crème de Cassis
- 100 gram suiker
- 3 kruidnagels en een halve theelepel koekkruiden
- 2 theelepels citroenrasp en één kaneelstokje
- 2 eetlepels aardappelmeel en blaadjes verse munt

Bereidingswijze:

1. Een dag van tevoren de peren schillen (steeltjes en kroontje eraan laten zitten). In een grote pan de witte wijn, crème de cassis, suiker, kruidnagels, koekkruiden, citroenrasp en het kaneelstokje aan de kook brengen. Al roerend de suiker laten oplossen.
2. Voeg de geschilde peren toe met een deksel op de pan en laat het op laag vuur circa 1 uur en 15 minuten gaar stoven. Halverwege de peren voorzichtig keren.
3. Haal de peren hierna uit het stoofvocht en leg ze in een schaal.
4. Zeef het stoofvocht in een andere pan en breng het opnieuw aan de kook. Roer intussen in een kopje de aardappelmeel glad met 2 eetlepels koud water. Voeg dit mengsel al roerende toe aan het stoofvocht en blijf goed roeren tot er een licht gebonden saus ontstaat.
5. Giet de saus over de peren en laat het hierna afkoelen.
6. Tot het gebruik afgedekt in de koelkast bewaren.
7. Voor gebruik de stoofperen een half uur van tevoren uit de koelkast nemen en garneren met de verse blaadjes munt.

Aardappel-Preisoep (Vichysoise)

Voorgerecht van:

Rob en Corine van der Sluis

La Fougeraie

Chambres d'Hotes in Haute-Loire,

Midden-Frankrijk



Ingrediënten voor 6 personen:

- Boter
- 2 uien, gesnipperd
- 3 preien, alleen het wit, in ringen
- 2 stengels bleekselderij, fijngehakt
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 200 gram aardappelen, in blokjes
- 1 liter kippenbouillon
- 250 milliliter room
- 2 eetlepels gehakte bieslook
- Zout en peper

Bereidingswijze:

1. Smelt boter in een ruime pan en voeg ui, prei, bleekselderij en knoflook toe.
2. Sluit de pan en laat het onder af en toe roeren minimaal 15 minuten zachtjes stoven tot de groenten zacht, maar niet bruin zijn.
3. Wees niet te gehaast bij het stoven. Door de prei lang te stoven krijgt hij zijn zoete smaak.
4. Voeg de aardappelen en de bouillon erbij en breng aan de kook.
5. Laat de soep 20 minuten zachtjes doorkoken met het deksel op de pan.
6. Laten afkoelen en zorgvuldig pureren.
7. Terug aan de kook brengen en room toevoegen. Weer zorgvuldig roeren en op smaak brengen met zout en (witte) peper.
8. Voor het opdienen met bieslook garneren.
9. Deze soep kan ook goed gekoeld gegeten worden. Eet smakelijk!

Torentje van Mozzarella met Ham



Voorgerecht van:

Marielle Zandvliet

[Domaine en Birbes](#)

[Chambres d'Hotes in de Aude,](#)
[Zuid-Frankrijk](#)

Ingrediënten:

- Filodeeg
- Mozzarella (goede kwaliteit!)
- Sla (veldsla, rucola, krulsla)
- Mooie ham, gerookt, naar eigen smaak (Parma ham, plaatselijke hamspecialiteit, etc.)
- Verse vijgen of vijgenjam
- Olijfolie
- Balsamico azijn
- Honing
- Mosterd
- Peper en zout

Vorbereiding (eventueel al een dag ervoor):

1. Leg het filodeeg in een aantal (3) plakjes op elkaar, met wat vloeibare boter of olie ertussen, daarmee plak je de velletjes op elkaar.
2. Steek rondjes uit filodeegvelletjes. Uiteraard is de maat zelf te bepalen. Ik gebruik een uitsteekvorm 8-10 cm. Per persoon heb je 2 filodeeg-rondjes nodig, maar maak er een paar reserve voor het geval er een rondje breekt.
3. De rondjes kunnen nu even kort in een oven (ca. 200 graden), totdat ze mooi krokant en lichtbruin zijn.

Kort voor het serveren:

1. Snijd de mozzarella in dunne plakjes. Ik gebruik iets minder dan een half bolletje per persoon.
2. Scheur de ham in stroken van ca. 3 cm. De grootste vetranden verwijder ik altijd. Ca. 50 gram ham per persoon gebruiken voor het gerecht.

3. Het lekkerste is om te werken met verse vijgen (uit eigen tuin!), maar in het seizoen dat ze niet beschikbaar zijn voldoet huisgemaakte vijgenjam ook bijzonder goed.
4. Maak een dressing voor de salade: olijfolie, balsamico azijn, zout, peper, klein beetje honing en een mespuntje mosterd.

Bord opmaken:

1. Je begint met de bouw van het torentje met een beetje salade op het bord en druppel hier een klein beetje dressing overheen.
2. Daar overheen 2 plakjes mozzarella, daarop de helft van de jam (losjes erop gedrapeerd!).
3. Vervolgens neem je 1 flodeeg-rondje waarop je een klein lepeltje vijgenjam voorzichtig smeert (pas op dat het rondje niet breekt).
4. Bouw het torentje verder op met een laagje sla (beetje dressing), laagje mozzarella en een laagje ham. Eindig met een flodeeg-rondje met daarop een verse opengesneden vijg. Wanneer deze niet beschikbaar is, smeer er dan een beetje vijgenjam op.
5. Het bord verder afmaken met een mooie olijfolie erop sprenkelen en een beetje verse peper.

Makkelijk, ziet er mooi uit en..... Het is een heerlijk voorgerecht!

Gevulde Kipfilet met Blauwe Kaas, Gedroogde Pruimen overgoten door een Romige Armagnac Saus



Voorgerecht van:

Christine Snoek

[Le Petit Chateau Servanches](#)

[Chambres d'Hotes in de Dordogne,](#)

[Zuid-Frankrijk](#)

Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 grote kipfilets (dubbel)
- 150 gram blauwe kaas
- 8 gedroogde pruimen
- 200 gram room
- 1 eetlepel Armagnac
- Peper en zout
- Cocktailprikkers
- 1 eetlepel olijfolie en een beetje bieslook voor de versiering

Bereidingswijze van de gevulde kipfilets:

1. Vul de kipfilets met de blauwe kaas en de gedroogde pruimen (2 per filet) en maak ze hierna vast met een cocktailprikker.
2. Leg ze in een ovenschaal en besprenkel de kipfilet met de olijfolie.
3. Bedek de ovenschaal met aluminiumfolie, zet de schaal in het midden van de oven en bak de kipfilets in circa 20-25 gaar (op 200 graden).

Bereidingswijze van de romige Armagnac saus:

1. Doe de room in een pannetje op het vuur en laat de room een beetje inkoken.
2. Voeg de Armagnac toe en de peper en zout.
3. Als de kipfilets klaar zijn, schep dan wat vocht uit de schaal in de saus en laat de saus weer koken.
4. Leg hierna de kipfilets op de borden en daaroverheen de saus. Versier het geheel met wat gehakte bieslook.

Groente suggestie: De gevulde kipfilets zijn lekker in combinatie met haricot verts, broccoli en/of courgette.

N.B. De room is te vervangen door een soja room, zo is het een iets dokter Frank vriendelijker recept.

Wijnsuggestie: Chateau Beauchene Cotes du Rhone Grande Reserve Blanc. Deze witte wijn heeft een sterk aromatische en frisse smaak met tonen van rijp fruit en vanille dankzij de gisting bij lage temperatuur en rijping op eikenhouten vat.

Girolles en Cêpes

Bijgerecht van:

Linda Swaag

[Babette de L'ancienne Colonie](#)

[Gite in Allier](#)

[Midden-Frankrijk](#)



“Vanaf augustus wordt het weer tijd om paddenstoelen te zoeken. Als het mooie weer en de natte dagen afwisselend voorkomen, schieten de paddenstoelen de grond uit.

Girolles (cantharellen) zijn heel herkenbaar en zijn (vind ik) de meest verrukkelijke paddestoelen die er zijn. Ze komen alleen in het wild voor en zijn niet te kweken, vandaar dat ze ook zo schreeuwend duur zijn.

Cêpes (eekhoorntjes brood) is ook heel erg lekker en ook deze komen veelvuldig voor in de bossen van La Montagne Bourbonnaise.

Mijn lief heeft zo zijn “eigen” plekjes en trekt er regelmatig op uit om de ene keer terug te komen met zo goed als niets en de andere keer met zijn pet, een rieten mand of als hij niets mee heeft genomen, zijn trui, vol.”

Ingrediënten en bereidingswijze van de Girolles:

1. Borstel ze schoon en snij ze grof. Doe wat roomboter in een koekenpan en bak ze goudbruin. Voeg eventueel nog wat spekjes toe en peper. Serveer de gebakken girolles bij een salade of een lekker stuk vlees.

Ingrediënten en bereidingswijze van de Cêpes:

1. Borstel de bovenkant schoon en verwijder aan de onderkant het sponsige gedeelte. De Fransen noemen dit mousse. Breek de steel van de hoed. Door het zuur van je handen kan de cêpe eerst wat blauw kleuren aan de onderkant, dit trekt vanzelf weer weg.
2. Hak de stelen in hele kleine stukjes samen met wat knoflook, ui, persillade (gedroogd kruidenmengsel van peterselie, knoflook, sjalotten en ui), peper en zout. Doe er ook wat broodkruim of paneermeel en room doorheen zodat er een smeùige massa ontstaat.

3. Vul de hoeden met dit mengsel en zet ze ongeveer 10 à 15 minuten in een warme oven onder de grill.
4. Lekker met wat knapperig stokbrood, gezouten roomboter met wat knoflook en een glas rode wijn!

Wijnsuggestie: Bourgogne Pinot Noir Bouchard Ainé & Fils. Volle ronde wijn met veel fruit en licht karakter van eikenhouten vaten.

Zalmrol gevuld met avocado



Voorgerecht van:

Christine Snoek

[Le Petit Chateau Servanches](#)

[Chambres d'Hotes in de Dordogne,](#)

[Zuid-Frankrijk](#)

Ingrediënten voor 4 tot 6 personen:

- 4 rijpe avocado's
- 400 gram gerookte zalm
- 1 bakje cream cheese
- 1/4 zakje gedroogde uiensoep
- Peper
- Plastic huishoudfolie

Bereidingswijze:

1. Prak de rijpe avocado's fijn in een kom en voeg hierna 1/4 zakje uiensoep toe.
2. Roer de cream cheese er doorheen en voeg peper naar smaak toe.
3. Zet het mengsel 2 uur in de koelkast (uiensoep moet wellen).
4. Neem hierna een flink stuk huishoudfolie en leg dit op het aanrecht. Leg hier vervolgens 200 gram gerookte zalm op (rechthoekige vorm) en besmeer dit met de helft van het avocadomengsel.
5. Herhaal dit met de resterende gerookte zalm en avocadomengsel.
6. Rol nu voorzichtig en ruim in 2 plakken op en leg het nu zo'n 2 tot 4 uur in de vriezer (dit ivm snijden van de rolletjes).
7. Een half uur voor het opdienen de rollen snijden en mooi op het bord leggen
8. garneren met vers gesneden bieslook.
9. Dit recept kan ook een dag van te voren worden gemaakt maar dan moet het wel eerder gesneden worden voor het opdienen!

Wijnsuggestie: Chablis Le Classique 2011 Bourgogne. Fris en mineralig in de smaak met een soepele afdronk.

Tarte 'les 3 gros'



Voorgerecht van:

Boudewijn en Angelieke

Le Grand Trianon

[Chambres d'Hotes in de Haute Loire,](#)

[Midden-Frankrijk](#)

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 ronde plak bladerdeeg (gladde bak bodem doorsnede circa 22 cm)
- Grove mosterd
- Gorgonzola kaas
- 2 lekkere tomaten (geen vleestomaten)
- Olijfolie
- Verse basilicum
- Bakpapier

Bereidingswijze:

1. Snijd de tomaten in dunne plakken en marineer ze in ruim olijfolie met verse basilicum, het liefst een dag van tevoren. Laat staan en schep af en toe om.
2. Leg bakpapier in de gladde bakvorm en daar bovenop het bladerdeeg. Vouw de randen van het deeg een beetje omhoog.
3. Bestrijk het deeg flink met grove mosterd en kruimel ruim Gorgonzola kaas over de mosterd.
4. Leg de tomatenplakjes er zoveel mogelijk dekkend overheen. Zet het geheel een half uur in de oven op circa 200 graden (volgens beschrijving van het te bakken bladerdeeg). Snijd de taart in stukken en dien warm op.

Ook lekker als lunch gerecht, of als koud hapje tussendoor. Smakelijk eten.

Koude Groene Gazpachosoep

Voorgerecht van:

Christine Snoek

[Le Petit Chateau Servanches](#)

[Chambres d'Hotes in de Dordogne,](#)

[Zuid-Frankrijk](#)



Ingrediënten voor 4-6 personen:

- 6 sneetjes witbrood
- 8 eetlepels olijfolie
- 500 gram komkommer
- 1 groene paprika
- 1 ui
- 1 courgette
- 2 knoflooktenen
- 2 eetlepels azijn
- 2 eetlepels suiker
- 1/4 liter water
- Zout en cayennepeper
- 2 eetlepels fijngehakte peterselie
- **Nodig:** staafmixer of keukenmachine

Bereidingswijze:

1. Snijd een komkommer doormidden, schil deze en snijd deze vervolgens in kleine blokjes (zet apart in een schaaltje). Snijd ook de helft van de paprika in mooie, kleine blokjes.
2. Snijd de rest van de komkommer(s), courgette, brood, ui, knoflook en de overige helft van de paprika in grove stukken en stop dit in de keukenmachine met een beetje water of pak de staafmixer erbij.
3. Giet daarna de olijfolie, suiker, zout, en eventueel cayennepeper erdoor heen.
4. De dikte van de soep is zelf te reguleren door meer water toe te voegen.
5. Nadat de keukenmachine of de staafmixer het grote werk heeft gedaan kan de komkommer en de paprika toegevoegd worden, samen met de fijngehakte peterselie als garnering.

6. De soep in de koelkast zetten en hij is het lekkerst als de soep een dag in de koelkast heeft gestaan. Dus een heel fijn gerecht om een dag van tevoren te maken.

Wijnsuggestie: Bordeaux Blanc Reserve Sémillon-Sauvignon - Dourthe. Frisse strogele wijn met volop groenglans. Innemend bouquet van wit en groen fruit, aangevuld met een ingetogen toast- en vanilleteets.

Koude Avocadosoep

Voor- of tussengerecht van:

Rudolf en René

[Aire les Biefs](#)

[Chambres d'Hotes en Gites in de Auvergne, Midden-Frankrijk](#)



“Elk jaar zetten wij onze gasten weer een aantal nieuwe gerechten voor. Soms zelf bedacht, soms bestaand, maar altijd lekker en anders. Voor dit seizoen staat deze soep af en toe op het diner als extra amuse bij ons viergangendiner. Het is gemakkelijk vooraf in zijn geheel te bereiden en daardoor ideaal voor een uitgebreid diner, bijvoorbeeld de kerst.”

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 rijpe avocado
- Een scheutje vermouth droog of zoet (naargelang de voorkeur)
- 50 ml crème fraîche (in NL) of 50 ml Crème d'Entière de Normandie (in FR)
- 25-40 gram geitenkaas in stukjes
- 1 eetlepel citroensap
- 100 ml tuinkruidenbouillon
- Peper, zout en eventueel wat tuinkers als versiering
- Minimaal 1 glas rode of witte wijn (bij voorkeur Côte Roannaise)

Bereidingswijze:

1. Maak de kruidenbouillon in een pan en schenk een glas wijn in en geniet hiervan! Laat ondertussen de kruidenbouillon afkoelen.
2. Snijd de avocado doormidden en verwijder de pit en het vel. Snijd de avocado vervolgens in stukjes.
3. Verbrokkel de geitenkaas en snijd desgewenst de tuinkers.
4. Pureer de avocado met de crème fraîche en het citroensap. Roer de bouillon en vermouth er doorheen en breng op smaak met peper en zout.
5. Schenk de avocadosoep in een cocktailglas of borrelglaasje. Leg bovenop de soep de kruimels geitenkaas en versier het desgewenst met tuinkers.

Wijnsuggestie: Chardonnay Bouchard Ainé & Fils. Lichtgeel in het glas met groene tonen. In de neus complex met de geur van bloemen, toast, honing en vers fruit. Mooie droge wijn met soepele frisse smaak.

Amuse met Kwarteleitjes



Voorgerecht van:

Christine Snoek

[Le Petit Chateau Servanches](#)

[Chambres d'Hotes in de Dordogne,](#)
[Zuid-Frankrijk](#)

Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 kwarteleitjes
- Rode viskuit
- Zwarte viskuit
- Crème fraîche
- Bieslook
- Amuse lepel of bakje

Bereidingswijze:

1. Kook de kwarteleitjes.
2. Pel de eitjes na het koken en halveer ze.
3. Leg de 2 helften op de amuse lepel of in het bakje.
4. Leg op de ene helft wat rode viskuit en op de andere helft wat zwarte viskuit.
5. Versier met een sprietje bieslook en leg tussen de 2 helften een toefje crème fraîche.

Poulet au Citron avec du Couscous



Hoofdgerecht van:

Harry en Charlotte Dam

[Maison le Roux](#)

[Chambres d'Hotes in Ormoy,](#)
[Noord-Frankrijk](#)

Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 Kippenpoten
- 2 Citroenen, in partjes gesneden
- Knoflook en groene olijven (aantal naar smaak)
- 2 Uien, gesneden in kwart stukken
- Peper en zout
- Olijfolie en goede boter
- Balsamico azijn
- Crème fraîche
- Couscous (eenvoudige of voorgekruide in pak)
- Een handje pistachenoten (voor de couscous)
- 500 ml groentebouillon
- 1 uitgeperste citroen
- Rozemarijn en verse takjes tijm

Dit gerecht is lekker met frisse salade of heerlijke gegrilde courgettes.

Probeer in plaats van Couscous het recept ook eens uit met Quinoa, heerlijk graan.

Bereidingswijze:

1. Kruid de kippenpoten met vers gemalen peper en zout en braadt deze in wat olie en boter aan.
2. Voeg hierna de uien toe om ze even wat bruin aan te zetten en op het laatst de knoflooktenen.
3. Blus als de kippenpoten mooi bruin zijn de kippenpoten met een flinke scheut balsamico-azijn af en leg het geheel in een ovenschaal. Voeg hier de olijven, het citroensap en de partjes citroen, groentebouillon, rozemarijn en verse tijm aan toe en de afgebluste jus in een ovenschaal. Dek af met folie en laat 45 minuten in

een oven van 175 graden gaar worden. Voeg bij de laatste minuten in de oven de crème fraîche toe voor een vollere smaak en voor een mooie kleur aan het gerecht.

4. Om de kippenpoten nog wat bruiner te laten worden, kun je altijd op het laatst de folie verwijderen.
5. Maak de couscous volgens beschrijving op het pak. Om de smaak te versterken kun je ipv water altijd een bouillon gebruiken of een beetje saus van de kippepoten toevoegen.
6. Roer de gepelde pistachenoten erdoor heen en laat het geheel rustig opwellen.

Wijnsuggestie: Chateau De Nancelle Chardonnay 2011 Bourgogne. Bleekgeel van kleur, in de neus licht fruit met aroma's van kruiden als gember, vanille en zuidvruchten.

Het Kersenpotje

Hoofdgerecht van:

Luc en Marja Simkens

[La Cerisaie](#)

[Chambres d'Hotes in Hérault](#)

[Zuid-Frankrijk](#)



Ingrediënten voor 4 personen:

- 400 gram kipfilet
- 50 gram rozijnen
- 1 pot kersen op sap
- 250 gram crème fraîche
- ½ liter melk
- 100 gram boter
- 75 gram bloem
- 4 eetlepels gembersiroop
- 2 theelepels gemberpoeder
- 2 eetlepels gehakte peterselie
- 1 teentje knoflook
- 3 eetlepels kerriepoeder
- 300 gram geraspte kaas
- 1 pakje bladerdeeg
- Snufje zout en peper

Bereidingswijze:

1. Snijd de kipfilet in dobbelsteentjes, stevig kruiden met gember, kerrie, peper en zout. Kort aanbakken in de boter en uit de pan nemen (niet gaar bakken).
2. Kersen uit laten lekken en het vocht opvangen.
3. Voeg aan de pan met braadboter enkele eetlepels bloem en maak vervolgens een roux door geleidelijk de melk en een deel van het kersenvocht aan het mengsel toe te voegen. Blijf flink met een garde kloppen.
4. Breng de roux telkens opnieuw aan de kook. Stop met het toevoegen van vocht op het moment dat het geheel een stevig gebonden saus is geworden.
5. Voeg hieraan toe de rozijnen, de kerrie, gemberpoeder, gember siroop, geperste knoflook en 200 gram geraspte kaas. Het geheel aan de kook brengen en blijven roeren tot de kaas is opgelost.

6. Zet het vuur uit en schep de kipfilet en de kersen door het mengsel. Naar smaak peper en zout toevoegen.
7. Beleg een ingevette ovenschaal met bladerdeeg. Het mengsel in de ovenschaal
8. scheppen en afdekken met bladerdeeg en bestrooien met de rest van de geraspte kaas. De schaal in het midden van de oven plaatsen en 30 minuten afbakken op 180 graden.

Serveer tip:

Serveren met Basmati rijst en perziken.

Wijnsuggestie: Minute de Bailly. Mals en sappig en fris, met fijne zuren en een zeer harmonieuze Saldo de drie varianten Cinsault, Grenache en Tibouren.

Zalmfilets met Soja-citroensaus



Hoofdgerecht van:

Chefkok Menno

[Domaine le Bost](#)

[Chambres d'Hotes en Gites in de
Dordogne,
Zuid-Frankrijk](#)

Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 mooie zalmfilets met vel
- 1 of 2 teentjes knoflook
- Een halve citroen
- Kikkoman saus (is een dunne sojasaus)
- Verse peper
- Olijfolie en vloeibare boter



Bereidingswijze:

1. Doe een flinke scheut olijfolie en wat vloeibare boter in de vispan. Laat dit flink heet laten worden en leg de filets op het vel in de pan.
2. Voeg na ca. 4 minuten de knoflook toe.
3. Draai hierna de zalmfilets om en giet het sap van de halve citroen en een flinke scheut Kikkoman saus erbij. Als je meer jus wilt, kun je water toevoegen.
4. Tot slot wat verse peper erbij en klaar is kees.
5. Lekker om te serveren met rijst en een frisse komkommersalade. Of gekookte aardappeltjes met spinazie (vers of diepvries).
6. Het enige dat van belang is, is de volgorde. Je wilt een knapperig velletje, dus zorg dat deze niet in de jus komt!

Wijnsuggestie: Chaumeau-balland Sancerre 2011 Loire. Karakteristieke, traditioneel gemaakte Sancerre waarin alle kenmerken van dit beroemde wijngebied zitten. Een stuivende Sauvignon met een overtuigende smaak vol fruit en elegante zuren. Lange, verfijnde afdronk.

Franse Lamsvleesschotel

Hoofdgerecht van:

Ronald en Margreet Baven

Rien Sans Peine

Gite in de Auvergne,

Midden-Frankrijk



Ingrediënten voor 8 personen:

- 3 uien
- 9 knoflookteentjes
- 3 winterwortels
- 6 preien
- lamsbout van ongeveer 2 1/2 kg
- 250 gram boter
- Zout, peper, kerriepoeder, cayennepeper en 3 eetlepels bloem
- 6 dl rode wijn, 8 dl lamsfond en 1 eetlepel honing
- 3 laurierblaadjes, 6 eetlepels gesnipperde peterselie

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Pel en snipper de uien en de knoflook. Maak de wortels en de prei schoon. Snijd de wortels vervolgens in kleine stukjes en de prei in smalle ringen.
3. Snijd het vlees in stukken van 3 cm en verhit de boter alvast in een braadpan. Bak het vlees in ca. 5 minuten rondom bruin en bak de ui- en knoflooksnippers ca. 3 minuten mee. Voeg naar smaak zout, peper, kerrie en cayennepeper toe en roer de bloem erdoor.
4. Schenk de wijn en de fond bij het vlees en breng de vloeistof aan de kook. Roer de honing, laurierblaadjes en wortels en de preiringen erdoor.
5. Doe alles in een ovenschaal, dek de schaal af met aluminiumfolie en laat het vlees in het midden van de oven in ca. 2 uur gaar worden.
6. Breng de vleesschotel zo nodig op smaak met zout en peper en roer de peterselie erdoor.

Lekker met een tomatensalade en Provençaalse aardappelen uit de oven:

1. Was de aardappelen met schil en snijd de aardappelen in de lengte in vieren.
2. Vet een ovenschaal in met boter en doe de aardappelpartjes met schil in de schaal. Strooi er zout, peper, knoflookpoeder, en Provençaalse kruiden overheen en flink wat olijfolie.
3. Meng alles goed door elkaar en voeg eventueel nog een scheutje water erbij en doe de aardappelschotel anderhalf uur in een voorverwarmde oven van 200 graden.

Wijnsuggestie: Domaine Du Vieux Pigeonnier Ventoux Rhône. Deze dieprood gekleurde wijn heeft een frisse aangename geur van rijp rood fruit als kersen met een mooie kruidige ondertoon.

Mango-Chutney

Hoofdgerecht van:

John en Birgit

L'Espace

Chambres d'Hotes in de Haute-Saone

Midden-Frankrijk



“Met plezier bereiden we deze mango-chutney voor onze gasten. Velen zijn met het recept in hun koffer verder gereisd. Het is gemakkelijk te bereiden met lekkere, verse ingrediënten. Er is volop variatie mogelijk waarmee dit gerecht geserveerd kan worden. Bon appétit!”

Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 medium rijpe mango's
- 1 rode paprika
- 1 rode ui
- 2 eetlepels bruine suiker
- 1 kopje jus d'orange
- 2 teentjes knoflook
- 1 blokje kippenbouillon
- Peper en zout
- 1-3 theelepels gemalen gember (geeft een fruitige en pittige smaak, naarmate de gewenste pittigheid, gebruik meer gember)
- Gehakte peterselie
- Een scheutje balsamico azijn
- Sap van een limoen

Bereidingswijze:

1. Sauteer de fijngesneden ui en paprika in wat olijfolie. Voeg de bruine suiker toe en laat het langzaam karameliseren. Voeg de gesneden blokjes mango toe en sauteer.
2. Nadat het geheel 3-5 minuten heeft gesauteerd, voeg de gember, jus d'orange, blokje kippenbouillon, limoensap, balsamico azijn, geperste knoflook, peper en zout toe.

3. Laat het geheel voor 15 minuten op een laag pitje tegen de kook smeulen. Zorg ervoor dat de chutney niet te lang op het vuur staat en ‘puree-ig’ wordt. Op het laatste moment voeg de gehakte peterselie toe. De mango kan ook met verse ananas worden bereidt.

Lekker met een frisse salade en Provençaalse aardappeltjes.

Deze chutney is heerlijk met gebakken of gegrilde varkenshaas, vis, kipfilet of kalkoen. Groente zoals gebakken spinazie gaat vooral goed met de vis. De aardappeltjes met bijvoorbeeld het vlees. Gegrilde tomaatjes smaken er ook heerlijk bij!

Gehaktschotel a la Maison



Hoofdgerecht van:

Leontine en Peter

[Rastaillou](#)

[Chambres d'Hotes in de Dordogne](#)

[Zuid-Frankrijk](#)

Ingrediënten en Bereidingswijze:

1. Om te beginnen maak je een tomatensaus, heel simpel maar heerlijk: Snijd enkele sjalotjes fijn en fruit ze in boter of olijfolie (ik gebruik altijd half, half: olijfolie voor de hitte, boter voor de smaak) met een paar, niet te veel, fijngehakte teentjes knoflook (knoflook geeft de meeste smaak af als je het teentje of de teentjes eerst plet met de platte kant van een keukenmes).
2. Als de uitjes lekker aangefruit zijn, blus je het mengsel af met bruine balsamico azijn. Vervolgens voeg je bruine basterdsuiker aan het mengsel toe en laat je het geheel lekker even doorpruttelen, maar let op dat het niet aanbrandt!
3. Nu gaan er (veel) stukken ontvelde tomaten bij (kruisjes in maken, 10 tellen in kokend water, daarna direct in koud water). Het niet verwijderen van het kroontje van de tomaat is in een beetje keuken een doodzonde!
4. Het geheel goed doorroeren en op een laag vuur laten doorkoken. Staafmixer erin en klaar is de tomatensaus. Eventueel fijngehakte basilicum toevoegen, maar doe dit niet voor de gehaktschotel!

TIP: Voeg bouillon en wél die fijngehakte basilicum toe en je hebt een overheerlijke tomatensoep.

1. Voor de gehaktschotel grill ik stukken courgettes en plakken aubergines (in een grillpan). Hier in Frankrijk koop je donker- en lichtgroene, gele, ronde, lange, dikke en dunne courgettes maar kijk maar wat verkrijgbaar is. Als ze dik of rond zijn de zaden verwijderen, dat is niet smakelijk. De aubergines snel snijden en grillen, laat je ze maar even bloot liggen, dan verkleuren ze snel bruin en dat ziet er minder smakelijk uit. De schil van de courgettes laat ik gewoon zitten omdat ik biologisch geteelde koop, maar dat moet je maar zelf beslissen. Probeer wel platte stukken te grillen, dat gaat beter.

2. De stukken courgettes en plakken aubergine verdeel en schik ik in een ovenschaal, besprenkel ze licht met olijfolie en daarna peper en zout ik ze en laat ik dat enkele uren intrekken, soms wel een dag, het bevordert de smaak.
3. Het gehakt maak je van 2/3 rundergehakt (vraag er hier niet naar want ze kijken je aan alsof ze water zien branden: Fransen kennen alleen varkensgehakt -chaire- en boeuf haché, zeg maar tartaar) en dus 1/3 varkensgehakt.
4. Het gehakt aanmaken met zout en peper, niet té fijn gehakte noten (walnoten, hazelnoten, pecannoten, cashew noten of die noten die je kunt kopen), gehakte kastanjes (en dit wordt dus dé uitdaging voor zij die dit gerecht willen maken), paneermeel en eieren. Ik maak daarna balletjes van ±75 gram (2 voor ieder) en maak die een beetje plat, allemaal handwerk, daar zijn ze voor, de handen dus.
5. In de ovenschaal gaat nu de tomatensaus over het laag c.q. de laagjes gegrilde courgettes en aubergines, daar gaan de balletjes op, vervolgens bedekken we het geheel met bladerdeeg en gaat de schotel een klein uurtje laag in een oven van 180°C.
6. Bladerdeeg kopen we hier vers in grote plakken, gebruik je diepvries plakjes bladerdeeg dan moet je aan aantal daarvan uitrollen met een deegroller tot een grote plak en daarmee de schotel bedekken. Bladerdeeg plak je met water en bestrijk je met geklopt ei voor een prachtig goudbruin resultaat.

Wijnsuggestie: Croix Des Vents merlot. De wijn heeft een geur van pruimen en bosbessen, heeft fluweel zachte tannines en een kruidige toets. Sappig en soepel, typisch Merlot zoals de Merlot hoort te zijn. Ook de afdronk is lang en indrukwekkend.

Moules a la Calamar

Hoofdgerecht van:

Ellen en Matthy

[Chateau de Roqueperlic](#)

[Chambres d'Hotes in de Tarn](#)

[Zuid-Frankrijk](#)



“Het beroemde Roqueperlic recept "Moules a la Calamar" heeft zich al wijd verspreid over Nederland en natuurlijk ook over Zuid-Frankrijk. Het recept is “eigendom” van Jean-Pierre Montoya, beter bekend onder de bijnaam Calamar.



Zoals het in Zuid-Frankrijk hoort wordt er bij de bereiding gebruik gemaakt van Ricard, niet van Pastis of 51, maar alleen de “echte” Ricard is goed genoeg voor dit heerlijk recept (volgens Calamar dan). En doe je het helemaal volgens de Calamar-methode, dan maak je het klaar op een gloeiend houtskoolvuur.”

Ingrediënten:

- 1 kilo grote mosselen per persoon;
- Olijfolie;
- Zonnebloemolie;
- Peterselie;
- Knoflook (1 per kilo mosselen);
- Chilipoeder (naar smaak, maar niet te weinig), paprikapoeder en zout;
- Flinke scheut(en) Ricard.

Bereidingswijze:

1. Meng de olijfolie, zonnebloemolie, uitgeperste knoflook, chilipoeder, paprikapoeder en zout (naar behoefte) en de Ricard. Zorg wel dat je genoeg saus maakt, deze is heerlijk.

2. Bak de mosselen in een grote platte pan, wij gebruiken een paëlla pan, met wat olijfolie totdat alle mosselen open zijn. Het beste kun je grote mosselen gebruiken. Op Roqueperlic nemen wij meestal Spaanse mosselen.
3. Giet daarna het overtollige vocht af. Makkelijk is het als je dit samen met een "keukenhulp" doet. Doe de mosselen terug in de pan en voeg de saus toe.
4. Bak alles nog even goed door en schep het geheel meerdere malen om zodat de smaak van de saus goed in de mosselen trekt en dien het geheel direct in de grote pan op. Doop ook eens een stuk brood in de saus in de pan, heerlijk gewoon.

Gewoon serveren met een salade en natuurlijk stokbrood om in de heerlijke saus te dopen.

Wijnsuggestie: Muscadet Sevre et Maine sur Lie Vieilles. Buitengewoon fris met een lichte prikkeling en strakdroog. De Atlantische bries is haast te proeven. Geweldig bij schaal en schelpdieren.

Kalfsblanquette met Aardappelpuree

Hoofdgerecht van:

Cees en Geraldine

[La Ferme de L'Ortier](#)

[Chambres d'Hotes in Basse-Normandie,](#)
[Noord-Frankrijk](#)



Ingrediënten voor de kalfsblanquette:

- 750 gram kalfsblanquette
- 1 ui
- 70 gram meel
- 2 deciliter witte wijn
- 5 deciliter kippen- of runderbouillon
- Peper en zout
- Paprikapoeder
- Chili

Bereidingswijze kalfsblanquette:

1. Snijd de kalfsblanquette in stukken (grote dobbelstenen) en in meel met peper, zout, peper en paprikapoeder draaien. Het vet mag aan de kalfsblanquette blijven zitten, want dit dient als smaakmaker.
2. Bak de stukken goudbruin aan en blus het met de witte wijn.
3. Voeg de bouillon toe en breng het geheel op smaak door het circa 1 uur te laten sudderen, zodat de vochtigheid indikt. De chili kan als smaakmaker mee sudderen.
4. Het vlees moet zo doorgegaard zijn zodat het uit elkaar valt.
5. Tijdens het mee sudderen kunnen er groenten (wortels) meekoken.

Bereidingswijze aardappelpuree:

1. Aardappelen schillen en in gelijke stukken met zout koken. Na 3-4 minuten het gas uit en de aardappelen in het hete water laten trekken totdat ze gaar zijn.
2. Daarna met de stamper de aardappelen (zonder water) tot puree stampen met wat melk, boter en eventueel een ei.

Wijnsuggestie: Rully Bouchard Aine & Fils. Rully heeft een stralende geelgouden kleur met groene reflecties, een getoaste, fruitige neus, verfijnd en elegant met tonen van kaneel en bloemen.

Boulettes Liégeoises (Luikse balletjes)



Hoofdgerecht van:

Rob en Corine van der Sluis

[La Fougeraie](#)

[Chambres d'Hotes in Haute-Loire,](#)
[Midden-Frankrijk](#)

Ingrediënten voor 4 personen:

- 500 gram gehakt (half-om-half)
- 2 eieren en 2 gesnipperde sjalotten
- 30 gram peterselie
- 50 gram paneermeel
- 5 eetlepels bloem
- 75 gram blanke rozijnen
- Boter
- 1 ui, gesnipperd
- 50 gram Maestrichter fruitstroop
- 50 gram blauwe pruimenjam
- rode wijnazijn

Bereidingswijze:

1. Meng het gehakt met de eieren, sjalotten en peterselie. Voeg naar smaak peper en zout toe. Meng het paneermeel erdoor en kneed alles goed door.
2. Draai en met vochtige handen balletjes van (40-50 gram per balletje).
3. Doe 4 eetlepels bloem op een bord en rol de balletjes door de bloem en meng de rozijnen met 200 milliliter warm water.
4. Verhit een beetje boter in een pan en bak de balletjes in circa 5 minuten rondom bruin. Neem ze uit de pan en leg ze op een bord.
5. Voeg nog wat boter toe en bak de ui in circa 3 minuten in dezelfde pan. Voeg nog
6. 1 eetlepel bloem toe. Goed roeren. Voeg hierna de rozijnen met het water, de stroop en de jam toe. Breng aan de kook, zodat de stroop smelt en de saus dikker wordt. Voeg de balletjes toe en laat ze 25 minuten op heel laag vuur verder garen.
7. Als de saus te dik wordt: beetje heet water toevoegen. Saus op smaak brengen met (veel) verse peper en rode wijnazijn naar smaak.

Serveertip: Lekker met verse sla en (Vlaamse) frieten.

Wijnsuggestie: Bordeaux Reserve Merlot Cabernet - Dourthe. In de neus een duidelijke rokerige toon met iets van nieuwe eikenhouten vaten. In de mond een romig gevoel waar fruit als zwarte bessen en kersen overheerst.

Tartaartje van Gamba met Coquille



Hoofdgerecht van:

Robert Cordes

Chateau de Savennes

Chambres d'Hotes in Puy-de-Dome,
Midden-Frankrijk

Ingrediënten voor 4 personen:

- 12 grote gamba's
- 1 limoen
- 15 takjes bieslook
- 1 groene appel
- 1 sjalot
- 1 augurk
- 1 eetlepel crème fraîche
- 1 pompoen
- 4 coquilles
- Foie de canard, biologische van eend (eventueel)
- Stukje knolselderij
- 1 rode biet
- Viseitjes

Bereidingswijze:

1. Doe de rauwe gamba's in een ovenschaal, voeg plakjes knoflook van 1 teen toe en sluit de schaal met aluminiumfolie. In de oven op 130 graden voor 20-25 minuten. De gamba's moeten dan rosé zijn en gaar.
2. Af laten koelen en pellen. Snijd de gamba's in een brunoise. Meng dit met een heel fijn gesneden sjalot, augurk, crème fraîche en fijn gesneden bieslook. Snijd de groene appel ook in een brunoise en voeg dit bij de gamba's. Op smaak brengen met zout en peper. In de koelkast is dit enkele dagen te bewaren.
3. Kook de pompoen gaar en pureer deze. Eventueel wat binden met maïzena zodat er een wat stevige massa ontstaat.
4. Schil de knolselderij en biet en snijdt deze in dunne plakken van 3 mm dikte. Blancheer ze gedurende 2 minuten en direct in koud water leggen. Snijd hieruit vierkantjes van 1 ½ centimeter.
5. Maak torentjes, te beginnen met een biet dan selderij dan biet enz. bestrooien met zout en peper. Zet op ieder bord 1-2 torentjes.

6. Maak de coquilles schoon en snijdt deze in plakken. Na keuze ook de foie de canard.
7. Bak de coquilles kort voor het serveren kort om en om.
8. Maak met een ring het tartaartje op het bord. Voeg met behulp van een flesje een paar druppels toe van de pompoen en dan garneren met peterselie en stukjes bieslook. Leg een plakje coquille op het bord gevolgd door eventueel een plak foie. Leg een theelepeltje visseneitjes ernaast.

Wijnsuggestie: Picpoul De Pinet Blanc. Een rijke, witte wijn met een zuurgraad die zich vertaalt in frisheid. Pure aroma's van citroen, appel, peer en soms pekel. Goed in combinatie met schaal- en schelpdieren.

