

Dionne gaat Culinaire



Chef Damien Reveiller.

"La Tour de France"

Vakantie!!! De zon op zoeken zonder al te veel COVID regels... Het werd daarom een tocht door Frankrijk op de bonnefooi ondanks dat ik ooit had afgezworen nooit meer met de auto op vakantie te gaan.

De wetenschap om 's ochtends niet te weten waar in de avond neer te strijken, maakte veel goed. Een tocht van het authentieke Luxemburg, de eliteaire Champagnestreek, drie dagen in mijn

favoriete Parijs met vrienden, Le Mans, Monte Michel in Bretagne naar het zonnige en glooiende Dordogne.

Hier hebben we 2 dagen geloged op het chateau van Emmy en Rutger, bekend van het programma "Ik vertrek". Een bijzondere belevenis! Zie www.chateau-deschauvaux.com.

Hierna waren we toe aan een aantal dagen, zon, zwembad en culinaire vervenningen. Ten slotte ben ik een lekkerbek en wil graag

weer ideeën opdoen voor overheerlijke nieuwe gerechten.

Tijdens onze tocht door het prachtige Dordogne (de streek van de canard, giroles en foie gras) stuitte we op het majestueuze Chateau des Reynats, een plek waar diverse Franse presidenten en beroemdheden eerder neerstreken. Hoe bijzonder om in hun voetsporen te treden en te overnachten in dit chateau. Jammergenoeg had ik de gouden muiltjes niet aan, mijn gymbies bleken alsnog oké bij het inchecken! Nietsvermoedend stapten we in de avond het restaurant binnen: ronde tafels met mooi wit linnen gedekt, prachtige kroonluchters welke fonkelden als sterren aan de hemel en hoge raampartijen met de prachtigste goudkleurige raambekleding. Was ik dan toch echt in een sprookje beland? Gastheer Pierre heette ons van harte welkom en deed een suggestie voor het menu. De gerechten waren subliem! Later bleek dat de gepassioneerde chefkok Damien Reveiller in diverse 2-3 sterren Michelin restaurants heeft gewerkt o.a. bij Bolieu sur Mer in Nice, Versailles in Parijs en als sous chef bij Philippe Etchebest, de Franse Gordon Ramsay. Damien's opa en oma waren grondleggers van een beroemde jamfabriek in de streek de Lot. Zij zijn de grondleggers van zijn passie voor het gebruik van verse producten.

Zoals een echte chefkok betaamd gaf Damien uiteraard niet de geheimen van zijn overheerlijke gerechten prijs. Daarom deze keer voor mij de uitdaging om 1 van zijn

[Glasmontage B

Hoppenkuil 13 5626DD - Ind. Kapelbeek
T. 040-2623939 - adspeeks@glasmontagebrabant.nl

**Maatwerk hardglas douche
badkamerspiegels, keukens
diverse interieurglas**

Voor bedrijven en particulieren

hoofdgerechten proberen na te maken. En het is gelukt!

Parelcouscous met kabeljauw en kokkels (4 pers.)

Wat heb je nodig?

- 1 kg kokkels/venusschelpjes
- 1/2 venkel
- 1 prei (wit gedeelte)
- 1 ui
- 1 wortel
- 3 stengels bleekselderij
- 10 gr peperkorrels
- 1/2 el cayennepeper
- 10 takjes tijm
- 10 takjes dragon
- 2 laurierbladjes
- 200 ml droge witte wijn
- 200 ml witte wijnazijn
- roomboter
- 250 ml slagroom
- 300 gr parelcouscous
- 1/2 ltr visbouillon (tablet)
- 1 ui fijngehakt
- 1 prei fijngesneden
- 1 teen knoflook
- 1/2 dl witte wijn
- 2-3 el cremefraiche
- olijfolie
- 100 gr kabeljauw pp
- 1/2 tomaat
- 1/2 stengel bleekselderij

Bereidingswijze

Snijd de venkel, prei, ui, wortel en bleekselderij in gelijke stukken en spoel goed af onder de kraan. Smelt de roomboter in grote pan en bak hierin de groenten aan. Voeg hieraan toe de peperkorrels, cayennepeper, tijm, dragon, laurierbladjes, de wijn, azijn en 1 ltr kokend water. Laat het geheel een half uur koken. Zeef de bouillon in een zeef en voeg hieraan de kokkels toe, laat ongeveer 3-4 minuten koken. Haal de kokkels voorzichtig uit het kookvocht en dek af. Laat kookvocht met 250 ml slagroom inkoken tot 1/4. Voeg in andere pan 2 el roomboter toe en bak hierin de ui, prei, knoflook en laat zachtjes bakken. Voeg de bouillon toe. Na ongeveer 10 minuten zeven. Voeg de couscous toe aan de bouillon en laat koken volgens aanwijzingen op verpakking. Couscous afgieten, cremefraiche toevoegen en op smaak brengen met peper en zout. Piepklein gesneden tomaat en bleekselderij toevoegen.

Dresseren op bord met gebakken kabeljauw.



Parelcouscous met kabeljauw en kokkels.

BIJ ALBERT Statiegeld en wees

Stichting Harapan
donesië. De steun
het weeshuis Plus
op West-Timor be

Als gevolg van de
demie is extra hu
nodig. Er is veel
vanuit de direc
terwijl de koste
en ook voor
hoger zijn da
kinderen kun
lock-down ni
er zijn extra r

Een belang
komsten o
kunnen st
tielgedact
supermar

