

Boodschappenlijstje van kookavond 15-10-2001

Samengesteld door: Frank Theeuwen

Dit boodschappenlijstje is bedoeld voor **6 personen**. Indien u voor meer of minder personen kookt, kunt u zelf de aantallen op de stippellijntjes aanpassen.

Romige soep van witlof en brie

- 5 stronken witlof
- 200 g roombrie
- 5 dl gevogeltebouillon
- 4 eetl. olijfolie
- 3 tenen knoflook
- 6 sjalotjes
- 1,5 dl koksroom
- 0,5 citroen (sap)
- nootmuskaat
- peper
- zout
- suiker
- stokbrood
- boter

Carpaccio met pestodressing

- 150 g gemengde sla
- 300 g ossenhaas
- 60 g pijnboompitten
- 100 g basilicumblaadjes
- 50 g knoflook
- 8 eetl. olijfolie
- 60 g geraspte parmezaanse kaas
- zout
- peper

Varkensmédaillons met sinasappelsaus en gebakken aardappel met shiitake en bospeentjes

- 6 varkensmédaillons van 100 g
- 3 sinaasappels
- 0,5 citroen
- 1 borrel cointreau
- 10 g rose pepers
- boter
- peper
- zout

- 6 grote aardappelen
- olijfolie
- 100 g ontbijtspek
- 1 teen knoflook
- 2 sjalotjes
- 350 g kleine shiitake
- bospeentjes