

Boodschappenlijstje van kookavond 21-01-2002

Samengesteld door: Wim Hovens

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

Salade van gerookte kuikenborstfilet met zuurkool

- 40 g boter
- 200 g mager gerookt spek in blokjes
- 0,5 citroen (sap)
- 2 appels (bij voorkeur goudreinet of Franse golden) geschild van klokhuis ontdaan en in blokjes gesneden
- 1 dl mayonaise
- 150 g zuurkool iets kleiner gesneden
- zout
- zwarte peper (vers gemalen) naar smaak
- 1 theel. Worcestersaus
- 12 blaadjes icebergsla gewassen en uitgelekt
- 6 gerookte kuikenborstfilets in dunne reepjes gesneden

Elzasser zuurkoolsoep

- 1,5 l kippebouillon
- 350 g zuurkool iets kleiner gesneden
- 30 g varkensvet (eventueel boter of zonnebloemolie)
- 100 g mager gerookt spek in blokjes gesneden
- 200 g rookworst (grof) in plakjes gesneden
- 150 g boerenmetworst in plakjes gesneden (zijn de plakjes te groot, snijd ze dan iets kleiner)
- zout
- zwarte peper (vers gemalen) naar smaak

Elzasser zuurkoolschotel met karbonades

- 8 dl water
- 1,5 kg aardappelen geschild en in stukken gesneden
- zout naar smaak
- 150 g boter
- 1,5 dl melk
- 50 g boter
- 1 ui gepeld en in snippers gesneden
- 1 kg zuurkool
- 1,5 dl droge witte wijn
- 2 appels (bij voorkeur goudreinet of Franse golden) geschild, van het klokhuis ontdaan en in schijfjes gesneden
- 8 jeneverbessen gekneusd

..... 1 theel. karwijzaad
..... zwarte pepers (vers gemalen) naar smaak
..... 100 g boter