

# Boodschappenlijstje van kookavond 10-02-2003

Samengesteld door: Quinn Warmerdam

Dit boodschappenlijstje is bedoeld voor **8 personen**. Indien u voor meer of minder personen kookt, kunt u zelf de aantallen op de stippelijntjes aanpassen.

## Heldere gevogeltesoep met bospaddestoelen

- ..... 1.6 potje gevogelte fond
- ..... 1.6 blokje kippenbouillon
- ..... 1 kleine prei
- ..... 400 gr. Bospaddestoelen
- ..... 400 gr. Kastanjechampignons
- ..... 2 eieren
- ..... 1.6 dl witte wijn
- ..... broodstengels

## Scholfilet met tagliatelle en zalmsnippersaus

- ..... 8 kleine scholfilets
- ..... 0.8 potje visfond
- ..... 3.2 dl witte wijn
- ..... 200 ml crème fraîche
- ..... 80 gr verse zalmsnippers
- ..... 8 nestjes tagliatelle
- ..... olijfolie met knoflook
- ..... zout
- ..... peper

## Tournedos du Quinn met gebakken rijst en okersla

Gebakken rijst:

- ..... 400 gr. Basamati rijst
- ..... 2 eieren
- ..... 5 el olie
- ..... 2 teentjes knoflook
- ..... 1 ui
- ..... 2.5 stelen bleekselderij
- ..... 2.5 el dunne sojasaus
- ..... zout
- ..... peper
- ..... 1 tl suiker
- ..... 0.5 tl dikke sojasaus

Saus (vlees):

- ..... 120 gr. Champignons

..... 1.5 eetlepel arachideolie  
..... 2 sjalotjes  
..... 2 teentjes knoflook  
..... 2 groene Spaanse pepers  
..... 0.6 liter kippenbouillon  
..... 2.5 el dunne sojasaus  
..... 1 tl suiker  
..... 0.5 tl dikke sojasaus  
..... 2.5 el maïzena

#### Okersla:

..... 20 okers  
..... 6 eetlepels azijn  
..... 1 theelepels zwarte peper  
..... 1 mespunt zout

#### Uitserveren:

..... Gemalen peper  
..... 1 el medium sherry  
..... 2.5 gepelde tomaten  
..... 10 tournedos  
..... 3 takjes peterselie  
..... 8 sherrytomaatjes

### **Pruimenbluf**

..... 4 dl marsalawijn  
..... 200 gr. bruine suiker  
..... 8 el citroensap  
..... 2.5 kaneelstokje  
..... 1400 gr pruimen gehalveerd  
..... 4 dl slagroom  
..... 4 zakjes vanillesuiker  
..... 40 Italiaanse koekjes verkruimeld