

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 stippellijntjes 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