Boodschappenlijstje van kookavond 24-03-2003

Samengesteld door: Peter Smeets

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

Artisjok-basilicummousse met parmaham

..... 1 potje gemarineerde artisjokharten (285 gram)
..... 1 zakje verse basilicum(15 gram)
..... zout
..... (versgemalen)zwarte peper
..... 4 plakken parmaham
..... 8 mooie lepels

Romige kippensoep met oesterzwammen

..... 100 gram boter
..... 50 gram bloem
..... 2 liter kippenbouillon
..... 300 gram oesterzwammen
..... 200 gram gerookte kipfilet
..... 2 eierdooiers
..... 2 deciliter koksroom
..... 15 gram verse basilicum
..... citroensap
..... nootmuskaat
..... zout
..... witte peper

Hartig taartje van champignons en gedroogde abrikozen

..... 500 gram kleine champignons
..... 100 gram gedroogde
..... kleine gehakte abrikozen
..... 1 eetlepel vers citroensap
..... 1,5 deciliter crème fraiche
..... 1 theelepel mosterd
..... 15 gram bloem
..... 1 a 2 eierdooiers
..... 3 eetlepels gehakte groene kruiden oa. Peterselie, basilicum en bieslook
..... 8 plakjes bladerdeeg
..... zout
..... peper

Kalfsoester met paddestoelen, aardappelrozetjes, Sugar snaps en

wortelbolletjes

Kalfsoester met paddestoelen:
..... 8 kalfsoesters a 125 gram
..... 200 gram roompate
..... 3 eetlepels cognac
..... 175 gram boter
..... 2 teentjes knoflook
..... 16 sneetjes wit casinobrood
..... 4 sjalotjes
..... 150 gram katenspek (dikker gesneden)
..... 400 gram oesterzwammen
..... 650 gram champignons
..... 8 takjes peterselie
..... zout
..... peper
..... mestpuntje kerriepoeder

Aardappelrozetjes:
..... 1,5 kg aardappelen
..... 6 eierdooiers
..... 75 gram boter
..... 1,5 dl room
..... peper
..... zout
..... nootmuskaat

Sugar snaps:
..... 500 gram sugar snaps (kruising tussen doperwt en peultje)
..... boter
..... peper
..... zout

Wortelbolletjes:
..... 750 gram winterpeen
..... tijm
..... boter
..... peper
..... zout

Fluweelzachte Champagnemousse

..... 1 fles champagne
..... 7 eierdooiers
..... 35 gram maïzena
..... 100 gram suiker

..... 5blaadjes gelatine
..... 25 cc MARC de champagne (45%)
..... 350 gram geslagen slagroom