

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-basilicummouse met parmaham

- 1 potje gemarineerde artisjokhartes (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 fraîche
- 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