

# Boodschappenlijstje van kookavond 12-05-2003

Samengesteld door: Alle leden Bi tgaar

Dit boodschappenlijstje is bedoeld voor **16 personen**. Indien u voor meer of minder personen kookt, kunt u zelf de aantallen op de stippellijntjes aanpassen.

## Zalmfilet met tagliatelle en zalmsnippersaus

- ..... 16 kleine zalmmoten
- ..... 1.6 potje visfond
- ..... 6.4 dl witte wijn
- ..... 400 ml crème fraiche
- ..... 160 gr verse zalmsnippers
- ..... 16 nestjes tagliatelle
- ..... olijfolie met knoflook
- ..... zout
- ..... peper

## Mosterdsoep

- ..... 200 gram boter
- ..... 240 gram bloem
- ..... 1/2 liter room
- ..... 4 liter bouillon
- ..... 8 eetlepels mosterd van abraham. (groningse pitjes mosterd)
- ..... (brie en spekjes)

## Kalfsschnitzel met rode wijnsaus, sugar snaps, aardappelgratin en witlof uit de oven

Rode wijnsaus:

- ..... 1 liter bouillon
- ..... 1 liter rode wijn
- ..... 60 gram boter
- ..... 60 gram bloem
- ..... 2 sjalotjes
- ..... 2 wortels
- ..... 2 blaadje laurier
- ..... peterselie
- ..... tijm

Aardappelgratin:

- ..... 1 kilo aardappelen
- ..... 3 dl melk
- ..... 3 dl slagroom
- ..... 1 teentje knoflook

..... zout  
..... peper  
..... nootmuskaat

**Kalfsschnitzels:**

..... 16 kalfsschnitzels  
..... boter  
..... zout  
..... peper

**Witlof uit de oven:**

..... 16 struikjes witlof  
..... 100 gram boter  
..... 16 plakken gekookte ham  
..... 16 plakken kaas  
..... zout  
..... peper  
..... suiker

**Sugar snaps:**

..... 1000 gram sugar snaps  
..... boter  
..... peper  
..... zout

**Zomerse aardbeientaartjes met slagroom en yoghurtijs**

..... 16 ontdooide plakjes diepvriesbladerdeeg  
..... 400 gr. Ontvliesde amandelen  
..... 400 gr. zachte boter  
..... 400 fijne tafelsuiker  
..... 6 eieren  
..... 1500 gr grote gehalveerd aardbeien  
..... slagroom  
..... yoghurtijs