Boodschappenlijstje van kookavond 12-05-2003

Samengesteld door: Alle leden BiÃ©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