

Boodschappenlijstje van kookavond 15-09-2003

Samengesteld door: Dave Vercoulen

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

Champignons als Escargots (Champignons à l'Escargot)

..... 32 grote champignons
..... 250 gram boter
..... 4 sjalotjes
..... 1 bosje peterselie
..... 10 teentjes knoflook
..... zout
..... peper

Romige courgettesoep

..... 4 lepels margarine
..... 2 uien
..... 2 teentjes knoflook
..... 4 middelgrote courgettes
..... 1,5 liter water
..... 4 kippenbouillontabletten
..... 2 dl. slagroom
..... peper uit de molen
..... worcestersaus
..... tabasco
..... basilicum, bieslook of peterselie
..... (Het water en de kippenbouillontabletten zijn te vervangen door 2 potten kippenbouillon met vlees)

Gevuld varkenshaasje met lente-ui

..... 12 lente-uitjes
..... 1200 gr. varkenshaas
..... 100 gr. boter
..... 0.4 l. slagroom
..... 4 el. abrikozenjam
..... 8 el. sherry medium
..... 4 plakjes achterham
..... 4 tl. sojasaus
..... zout
..... peper

Pithiviers met appel, peer & rozemarijn

- 25 g ongezouten roomboter
- 4 dessertappels in blokjes gesneden
- 4 dessertperen in blokjes gesneden
- 25 g basterdsuiker
- 1/2 takje verse rozemarijn alleen de fijngesneden blaadjes
- 1 takje verse rozemarijn voor de versiering
- snufje gemalen piment
- snufje gemalen kaneel
- 500 g kant-en-klaar bladerdeeg ontdooid
- bloem
- 1 losgeklopt ei
- 15 g poedersuiker