Boodschappenlijstje van kookavond 15-12-2003

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.

Gebakken kipreepjes met sinaasappelroom

..... 5 eetlepels droge witte wijn
..... sap en geraspte schil van 0,5 sinaasappel
..... 1 fijngesneden sjalotje
..... 1,25 dl. slagroom
..... zout
..... peper
..... 10 kleine stukjes kipfilet
..... 1 eetlepel olijfolie
..... 0,5 theelepel tijmblaadjes

Wildbouillon met gerookte eendenborst

..... 2 sinaasappels
..... 2 potten wildfond
..... 16 plakjes eendenborstfilet
..... 250 gram oesterzwammen
..... 6 takjes peterselie
..... 5 a 6 eetlepels medium dry sherry
..... zout
..... (versgemalen) zwarte peper

Paddestoelenpasteitjes

Bruine saus:
..... 40 gram bacon
..... 80 gram boter
..... 2 uien (middelgroot)
..... 200 gram wortel
..... 4 takjes selderij
..... 0,5 laurierblad
..... 1 dl droge witte wijn
..... 80 gram bloem
..... 1 liter runderbouillon
..... zout
..... peper

Paddestoelenpasteitje:
..... 0,5 dl madeira

..... 1 kg bospaddestoelen (cantharellen..... eekhoorntjesbrood..... kastanjechampignons)
..... 4 sjalotjes
..... 2 teentjes knoflook
..... 20 gram boter
..... mespunt tijm
..... 2 eetlepels peterselie
..... zout
..... peper
..... 8 pasteibakjes

Konijn met saliesaus en druiven, aardappelpuree en rode zuurkool

Konijn met saliesaus:
..... 8 Konijnenbouten
..... 100 gram boter
..... 2 bakjes gerookte spekblokjes
..... 2 uien
..... 4 teentjes knoflook
..... 300 ml droge witte wijn
..... 1 pot wildfond
..... blaadjes salie
..... 250 ml crème fraiche
..... 40 pitloze witte druiven

Aardappelpuree en rode zuurkool:
..... 2 kg aardappelen
..... 150 gram boter
..... 0,5 ltr. melk
..... nootmuskaat
..... 1 kg zuurkool
..... 50 gram boter
..... 150 gram gerookte spekblokjes
..... 2 uien
..... 1 blikje gepelde tomaten (400 gram)
..... 1 eetl. paprikapoeder (mild)
..... 1 glas rode wijn
..... zout
..... versgemalen peper

Chocolademouse a la Safari

Creme:
..... 2 dl volle melk
..... 0,5 dl Safari
..... 3 eierdooiers
..... 35 gram suiker

..... 2 blaadjes gelatine

Mousse:
..... 150 gram chocolade
..... 3 eiwitten
..... 25 gram suiker
..... 0,5 dl safari
..... 4,5 blaadjes gelatine
..... 3 dl slagroom (lobbig geklopt)

Chocoladeblaadjes:
..... 150 gram chocolade

Garnering:
..... Poedersuiker
..... cacopoeder
..... 0,5 reep witte chocolade (geschaafd)