

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 fraîche
..... 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)