

Boodschappenlijstje van kookavond 08-03-2004

Samengesteld door: Richard Hovens

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

Gevulde kastanjechampignons

..... 16 kastanje paddestoelen
..... 300 gr roomkaas
..... 3 lente ui
..... 150 geraspte kaas
..... peper
..... zout
..... bakpapier

Kabeljauwfilet op een bedje van geconfijte prei met vanille beurre blanc

..... 8 kabeljauw filets
..... 8 plakken parmaham
..... 4 prei
..... blaadjes tijm
..... 4 dl. witte wijn
..... 4 dl visfond
..... 4 dl koksroom
..... 3 vanillestokjes
..... peper
..... zout
..... 100 gr ijskoude boter

Komkommersoep met rauwe ham

..... 4 komkommers
..... 4 sjalotjes
..... 40 g roomboter
..... 4 kippenbouillontabletten
..... 8 plakjes rauwe ham
..... 8 takjes koriander
..... 2 bekertje creme fraiche (125 ml)
..... zout
..... (versgemalen) zwarte peper

Eendenborst Saté met Portsiroop, aardappel gratin, spruitjessalade

Eendenborst Saté met Portsiroop:
..... 4 sjalotjes
..... 3 eetlepel boter of margarine

- 4 dl gevogeltefond (pot à 380 ml AH)
- 4 dl Ruby port
- 8 eetlepels gembersiroop
- zout
- peper
- 4 tamme eendenborst met vel
- 12 plakjes ontbijtspek
- 16 satéstokjes

Aardappel gratin:

- 2 teentjes knoflook
- 5 dl melk
- 2,5dl slagroom
- nootmuskaat
- 4 stevige handperen
- 1 kg vastkokende aardappels
- 100 gr geraspte kaas
- 25 gr boter

Spruitjessalade:

- 800 g spruitjes
- 60 g walnoten
- 1 zakje verse bieslook
- 6 eetlepels (olijf)olie
- 2 eetlepels azijn
- 2 mespunten mosterd
- 2 mespunten suiker
- zout
- peper
- 200 g hamreepjes

Amandelijs, taartje van chocolade, met bokbier sabayon

Amandelijs:

- 6 eierdooiers
- 200 gr basterdsuiker
- 20 gr. Vanillesuiker
- 500 cc volle melk
- 400 cc slagroom

Bokbier sabayon:

- 1 dl bokbier
- 3 el suiker
- 3 eierdooiers

Taartje van chocolade:

- 200 g bittere chocolade
- 200 gr roomboter
- 200 gr poedersuiker
- 6 eieren
- 4 el cognac
- 1 theelepel kaneelpoeder
- 1 theelepel nootmuskaat
- 2 el maïzena
- 8 taartvormpjes