

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 stippelijntjes 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