

Boodschappenlijstje van kookavond 20-12-2004

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.

Kerriegehakt in bladerdeeg

- 375 gram bladerdeeg
- 375 gram gehakt
- 1 kleine wortel
- 2 lenteuitjes
- 1 eetlepel vruchtenchutney
- 1 theelepels kerriepoeder
- vers gemalen peper

Paddestoelentaartje met peterseliesaus

- 8 plakjes roomboterbladerdeeg (diepvries)
- 600 gram gemengde paddestoelen (o.a. oesterzwammen en shii-takes)
- 2 sjalotjes
- 4 teentjes knoflook
- 14 eierdooiers
- 8 eetlepels olijfolie
- 6 eetlepels bloem
- 500 ml slagroom
- 2 zakjes verse peterselie a 30 gram
- 1 pot gevogeltefond (380 ml)

Lauwarme salade van kalkoenmedaillons in tomaat-dragonsaus

- 8 trostomaten
- 4 teentjes knoflook
- 100 gram ontbijtspek
- 500 gram kalkoenmedaillons
- 2 eetlepels olijfolie
- 4 theelepels gedroogde dragon
- 2 eetlepels balsamicoazijn
- 250 gram koksroom
- zout
- peper
- 1 zakje jonge bladsla (200 gram)
- 24 zwarte olijven zonder pit

Hertenbiefstuk met romige zuurkoolpuree en gebakken paddenstoelen melange

- 2 zakjes zuurkool (1000 gram)

- 500 gram aardappels (kruimig)
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 80 gram boter
- 1 theelepel paprikapoeder
- 2 bekertjes slagroom a 125 ml
- 8 eetlepels olijfolie
- 1 zakje tijm (15 gram)
- 4 bakjes paddestoelenmelange a 200 gram
- 8 hertenbiefstukjes a 125 gram
- vers gemalen peper

Mangocreme met roomijs

Vanille-ijs:

- 4 eidooiers
- 140 gr. witte basterdsuiker
- 335 cl melk
- 2,70 dl. slagroom
- 2/3 vanillestokje

Mangocreme:

- 150 gram bittere chocolade
- 8 papieren vormpjes (2.5 cm hoog en doorsnee van ca 5 cm)
- 1 blaadje witte gelatine
- 1 grote mango
- 1 eetlepel citroensap
- 40 gram suiker
- 1 eiwit
- 1/8 ltr slagroom