Boodschappenlijstje van kookavond 10-10-2005

Samengesteld door: Peter Smeets

Dit boodschappenlijstje is bedoeld voor ***6 personen***. Indien u voor meer of minder personen kookt, kunt u zelf de aantallen op de stippellijntjes aanpassen.

Gefrituurde scampi's met een tomaten basilicum coulis

scampi's:
..... 12 scampi's
..... 100 gram panko broodkruim
..... 1/4 bosje kervel
..... 1/4 bosje peterselie
..... 2 eieren
..... 2 teentjes knoflook
..... arachideolie
..... taartrandjes

basilicum coulis:
..... 3 rijpe tomaten
..... 2 teentjes knoflook
..... 2 dl visbouillon
..... 200 gram boter
..... 1/4 bosje basilicum
..... peper
..... zout
..... hot ketchup

Knoflooksoep met garnalenschuimpjes

knoflooksoep:
..... 1.20 ltr visbouillon
..... 4 teentjes knoflook
..... 500 gram aardappelen in blokjes
..... 100 gram ringetjes van het wit van prei
..... 1,5 grof gesneden tomaat
..... 1,5 grof gesneden ui
..... 6 eetlepels culinesse

garnalenschuimpjes:
..... 3 eiwitten
..... 0,5 uitgeperst teentje knoflook
..... 1,5 eetlepel gedroogde parmezaanse kaas (grozette)
..... 0,30 ltr visbouillon
..... sap van een citroen

..... 250 gram garnalen
..... 6 takjes kervel voor de garnering

Kippenleversalade

dressing:
..... 3 eetlepels citroensap
..... 6 eetlepels olijfolie
..... 1 theelepel grove mosterd
..... 1 theelepel honing
..... 1 eetlepel verse bieslook
..... gesnipperd
..... zout
..... versgemalen zwarte peper

salade:
..... Zak gemengde salade bijvoorbeeld frisee, eikenblad en radicchio
..... 1.5 avocado in blokjes
..... 3 eetlepels citroensap
..... 3 roze grapefruits
..... 500 gram kippenlevertjes
..... 3 eetlepels olijfolie
..... 1.5 teentje knoflook geperst
..... zout
..... versgemalen zwarte peper
..... sprietjes bieslook voor garnering

Runder zijdelende met roquefort-walnotenboter en pepersaus

walnotenboter:
..... 2 klein gesneden sjalotjes
..... 75 boter
..... 150 gram roquefort
..... 2 eetlepels fijngehakte walnoten
..... 1 eetlepel fijn geknipte bieslook
..... vershoudfolie

pepersaus:
..... 3 sjalotjes
..... 2,5 dl gevogeltefond
..... 2,5 dl slagroom
..... 75 gram boter
..... 2 eetlepels rode pepers naar smaak
..... 0,5 dl cognac
..... 100 gram koude boter

zijdelende:
..... 600 gram runderzijdelende aan een stuk
..... 1 kg krieltjes
..... arachideolie
..... 200 gram haricotsverts
..... 1 grote wortel in brunoise

Peren in rode wijnsiroop met roomijs

peren:
..... 6 rijpe handperen
..... 0.75 ltr wijn
..... 75 gram suiker
..... 1,5 kaneelstokje
..... 3 kruidnagels
..... 3 eetlepels bessengelei of bosvruchtenjam
..... ijswafeltjes als garnering
..... kaneelpoeder

ijs:
..... 5 eierdooiers
..... 150 gr basterdsuiker
..... 15 gram vanille suiker
..... 375 ml volle melk
..... 300 ml slagroom