

Boodschappenlijstje van kookavond 28-11-2005

Samengesteld door: Rob Drissen

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

Linzensoep met witte kool en worst

- 300 gram linzen
- 500 gram witte kool
- 4 aardappelen
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 2 kippenbouillontabletten
- 1 kleine rookworst
- 1 dl slagroom
- 25 gram boter
- 1 el kerriepoeder
- 2 el tomatenpuree

Hamhoorntjes

Vulling:

- 1 1/2 el boter
- 1 1/2 fijngehakt ui
- 2 tenen knoflook fijngehakt
- 150 gr gekookte ham in blokjes
- 150 gr spek in blokjes
- 150 gr champignons in schijfjes
- 1 bosje gehakte peterselie
- 3 el kwark
- zout
- peper
- nootmuskaat

Hoorntjes:

- 12 vellen bladerdeeg

Bestrijken:

- 1 eigeel
- 2 el melk

Runderfilet met kwetsensaus

Runderfilet met kwetsensaus:

- 750 gr. kwetsen

..... 1 1/2 eetl. boter
..... 90 gr. suiker
..... 8 eetl. krachtige rode wijn(b.v. Spatburgunder)
..... 1 1/2 eetl. rode wijnazijn
..... 1 mespunt kaneel
..... zout
..... peper
..... braadboter
..... 6 schijven runderfilet a 150 gr

Aardappel met appel uit de oven:

..... 1 1/2 kilo vastkokende aardappels
..... 3 grote uien
..... 75 gram boter
..... 225 gram mager rokspek
..... in blokjes gesneden
..... 0,75 liter appelsap
..... 1 1/2 kippenbouillontablet
..... 1 1/2 theelepel gedroogde rozemarijn
..... versgemalen peper
..... 6 grote appels
..... 225 gram ontbijtspek in plakjes

Gesmoorde honinggroente:

..... 3 rode paprika's
..... 4 eetl. olijfolie
..... 6 struikjes witlof
..... 1 1/2 dl. witte wijn of sinaasappelsap
..... 1 1/2 theel. vloeibare honing
..... zout

Apfelstrudel met warme vanillesaus

Apfelstrudel:

..... 450 gr patentbloem + bloem om het werkblad te bestuiven
..... 2 kleine eieren
..... 5 eetlepels plantaardige olie
..... 190 ml handwarm water
..... 1 kruidnagel of 1 mespunt kruidnagelpoeder
..... schil van 1 citroen
..... 150 gr oud witbrood
..... 2 kg friszure appels
..... 300 gr boter + boter om mee in te vetten
..... 150 gr rozijnen
..... 1 borrelglas Strohrum

..... 3 theelepels kaneel

..... 300 gr suiker

Warme vanillesaus:

..... 3 eierdooiers

..... 6 zakjes vanillesuiker

..... 1,5 eetlepel maïzena

..... 6 dl slagroom