

# 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

## Hamhoortjes

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 rookspek  
..... 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