Boodschappenlijstje van kookavond 19-12-2005

Samengesteld door: Dave Vercoulen

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

Limburgse forelfilet met stroopsaus

..... 6 forelfiets met vel
..... peper en zout
..... bloem
..... boter
..... 200 gram magere spekreepjes
..... 1,5 teentje geperste knoflook
..... 0,75 theelepel tijm
..... 1,5 eetlepel bieslook
..... 0,75 dl witte wijnazijn
..... 3 eetlepels Limburgse appelstroop
..... appelsap
..... 6 takjes verse tijm

Limburgse mosterdhoningsoep

..... 4 uien
..... 2 theelepel kerrie
..... 80 gram boter
..... 80 gram bloem
..... 2 liter runderbouillon (gemaakt van 4 bouillonblokjes in 2 liter water)
..... enkele takjes verse tijm
..... 4 eetlepels fijngesneden selderij
..... 7 eetlepels Limburgse mosterd
..... 2 stelen met enkele bladen lavas (maggiplant)
..... 4 eetlepels honing
..... eventueel 2 dl schenkroom
..... peper
..... zout
..... Limburgs roggebrood
..... katenspek

Zóérvléisj

Zóérvléisj:
..... 1200 gram paardenpoulet of paardenbiefstuk (als alternatief kunt u ook biefstuk gebruiken)
..... 450 gram uien
..... 6 dl natuurazijn
..... 6 inmaak peperkorrels

..... 6 jeneverbessen
..... 1,5 theelepel mosterdzaadjes
..... 3 laurierbladeren
..... zout
..... peper
..... boter
..... 270 gram Limburgse rinse appelstroop
..... 60 ..... 120 gram suiker
..... aardappelmeel of maïzena

Frites:
..... 2 kg Aardappelen (vastkokende)
..... zout

Mayonaise:
..... 2 eierdooiers
..... 4 dl zonnebloemolie
..... 2 eetlepels azijn
..... 2 dessertlepels mosterd
..... 2 mespuntjes suiker
..... beetje citroensap
..... beetje maggi
..... zout
..... peper

Appelcompote:
..... 2 kg handappelen
..... 300 gr suiker
..... 2 dl witte wijn
..... water
..... 2 stukjes kaneelpijp
..... schil van een halve citroen
..... aardappelzetmeel

Appelstroopparfait met een loempia van appel en peperkoek

..... 150 gram appelstroop
..... 6 eidooiers
..... 4 eieren
..... 2 vanillestokje
..... 4,5 dl slagroom
..... 1,5 appel
..... kaneel
..... suiker
..... 150 gram peperkoek

..... loempiavel
..... boerenjongens voor garnering
..... 6 takjes mint
..... een scheut calvados