# Boodschappenlijstje van kookavond 16-01-2006

*Samengesteld door: Wim Hovens*

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

## Salade van parelhoenborstfilet, paddestoelen en herfstbock

..... 6 parelhoenborstfilets
..... 200 kastanjechampignons
..... 200 gram shii-take
..... 3 sjalotjes
..... 6 eetlepels olijf
..... of zonnebloemolie
..... 3 eetlepels roomboter
..... 3 theelepels Worcestershire saus
..... 3,5 dl. herfstbock
..... 35 gram rucola
..... 75 gram kropsla
..... 75 gram eikenbladsla
..... sprietjes bieslook
..... peper uit de molen
..... zout naar smaak

## Romige wildsoep met oesterzwammen en spekreepjes

..... 225 gram oesterzwammen
..... 150 gram spek
..... 45 gram boter
..... 45 gram bloem
..... 1,5 liter wildbouillon
..... 0,25 liter room
..... peper
..... zout

## Eendenborst met gebakken appel en peterselie aardappelen

..... 6 lichtzure appels (Granny Smith)
..... geschild en in partjes
..... zout en peper
..... 90 gram boter
..... 3 eendenborsten van tamme eend (magrets de canard) à 350 gram
..... 5 dl. droge cider of witte wijn
..... 1,5 eetlepel honing
..... 1,5 theelepel zwarte peperkorrels grof gekneusd
..... reepjes schil van 1 sinaasappel

## Appeltjes uit de oven onder een dekentje van kruidkoek en vanillesaus

Appeltjes:
..... 9 plakjes kruidkoek
..... 6 stevige appels (Elstar)
..... 6 gedroogde abrikoosjes
..... 1,5 eetlepel gemberjam
..... 75 gram hazelnoten
..... 75 gram gesmolten boter

Vanillesaus:
..... 0,25 liter melk
..... 1/8 liter melk
..... 60 gram suiker
..... 3 eieren
..... 1 zakje vanillesuiker
..... 1 vanillestokje