

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