

Boodschappenlijstje van kookavond 20-02-2006

Samengesteld door: Frank Theeuwen

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

Champignons in bier beslag

Beslag:

- 65 gr. bloem
- 0.5 th. zout
- 8 gr. bakpoeder
- 0.5 ei
- 1 dl. bier
- 0.5 el. peterselie
- 0.5 el. tijm
- peper
- 0.5 eiwit
- 250 gr. champignons

Mayonaise:

- 1 eierdooier
- 1.5 dl. lauw warme zonnebloem olie
- 1 1.5 el. dragonazijn
- 0.5 th. mosterd
- peper
- zout

Remoulade saus:

- 1.5 dl. eigengemaakte mayonaise
- 0.25 th. ansjovispasta
- 1.5 el. zure augurken
- 1.5 el. kappertjes
- 1,5 el verse groene kruiden peterselie, bieslook, dragon

"Mille feuilles" op z'n Belgisch

Mille feuilles:

- 12 wontonvellen
- 50 gr. boter
- 50 gr. ardennerham
- 75 gr. gekookte kipfilet
- 50 gr. gekookte ham
- 65 gr. haricots vert
- lolio rosso

- frisee
- ijsbergsla
- 0.5 komkommer
- 40 gr. augurk
- 0.5 bakje tuinkers
- 1 grote aardappel (Nicola)
- 6 saté prikkers

Franse dressing:

- 25 cc azijn
- 75 cc. olie
- 1 sjalot
- 1 el. mosterd

Granny Smith citroen sorbet

- 5 mooie granny smith
- 125 gr. fijne suiker
- 0.75 dl. water
- 2 citroen
- 1 dl. crème fraîche

Op de huid gebraden visfilet, garnalen, gestoofde prei met een luchtig tijmsausje en een stampotje

Vis:

- 6 x 120 gr. zeebaarsfilet met ontschubt vel
- 250 gr. gepelde garnalen
- 0.75 el. zeezout
- olijfolie

Saus:

- 1.5 sjalotjes
- 0.25 l. droge witte wijn
- 0.25 l. kippenbouillon
- 0.25 l. visfumet
- 125 ml. room
- bosje tijm

Stampotje:

- 8 vast kokende aardappelen
- 120 gr. grot of kastanje champignons
- 90 gr. ontbijtspek
- 1 appel
- 1 kg. keuken zout

Afwerking:

- 12 dunne schijfjes bloedworst
- 6 fijne speren prei
- 2 tomaten
- peterselie
- eierdooier
- citroen
- cayennepeper
- zout
- peper

Fruitsoep

Fruitsoep:

- 1 blik perziken
- 500 gr. blauwe druiven
- 1 galia meloen
- 1 bakje frambozen
- scheut Grand Marnier
- 2.5 dl slagroom
- 2.5 dl. crème fraîche
- poedersuiker
- 100 gr. suiker

Sorbetijs:

- 900 gr. bosvruchten (uit de diepvries)
- 6 dl. suikersiroop (4 dl water en 400 gr kristalsuiker)
- sap van 2 citroenen
- 2 dl koud water