Boodschappenlijstje van kookavond 24-04-2006

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.

Deegschuitje met hamcrème

..... 115 g gebraden ham of gekookte ham
..... 75 g monchou
..... 6 velletjes bladerdeeg (diepvries)
..... 3 tl maanzaad
..... 1 losgeklopt ei
..... 1,5 el geraspte belegen kaas
..... 6 sprieten bieslook
..... zout
..... peper

Lichte uiensoep met peterselie en croutons

..... 1,2 l warme runder of kruidenbouillon
..... 3 grote uien
..... 3 el vloeibare boter
..... 1,5 teentje knoflook (geperst)
..... 1,5 afgestreken el bloem
..... 3 witte boterhammen (zonder korst)
..... 1,5 el olijfolie
..... handje peterselie (fijngehakt)
..... zout
..... peper

Varkenshaas met romige stoofpeertjes en aardappelgratin

Varkenshaas met romige stoofpeertjes:
..... 900 g varkenshaas
..... 1,5 kg stoofperen
..... 1,5 dl bessensap
..... 3 dl witte wijn
..... 75 g suiker of honing
..... 1,5 kaneelstokjes
..... 3 kruidnagels
..... 1 citroen of sinaasappel schilletje
..... 150 ml kookroom
..... 3 el vloeibare boter
..... 115 g amandelschaafsel
..... zout

..... peper

Aardappelgratin:
..... 1200 g vastkokende aardappels (in de schil gaar gekookt)
..... 375 g uien
..... 3 el olijfolie
..... 1 klont boter
..... 1,5 knoflookteentje
..... 75 gr geraspte kaas
..... 200 ml crème fraîche
..... 1,5 ei
..... zout
..... peper

Griesmeelpuddinkje

..... 1,15 l melk
..... 105 g griesmeel
..... 90 g suiker
..... snufje zout
..... 15 bitterkoekjes (verkruimeld)