

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 sprietten 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 (fijnggehakt)
- 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 (verkruid)