

# Boodschappenlijstje van kookavond 27-11-2006

Samengesteld door: Rob Drissen

Dit boodschappenlijstje is bedoeld voor **7 personen**. Indien u voor meer of minder personen kookt, kunt u zelf de aantallen op de stippellijntjes aanpassen.

## Warme salade met bloedworst en chorizo

- ..... 240 gram bloedworst
- ..... 240 gram chorizo
- ..... 3 rijpe handperen
- ..... 5 bosuitjes
- ..... 1 krop ijsbergsla
- ..... 1,5 eetlepel olie
- ..... 1,5 glas appelsap
- ..... 4,5 eetlepel olijfolie
- ..... 3 eetlepels azijn
- ..... 2 theelepels mosterd
- ..... zout
- ..... vers gemalen peper

## Knapperige groenten met knoflookmayonaise

Knapperige groenten:

- ..... 1 rode en 1 groene paprika
- ..... 2 grote wortelen
- ..... 250 gram champignons
- ..... 150 gram peulen

Beslag:

- ..... 400 ml ijskoud water
- ..... 2 eieren
- ..... 200 gram bloem
- ..... 2 theelepels zout
- ..... 3 theelepels cayennepeper

Knoflookmayonaise:

- ..... 4 tenen knoflook
- ..... 3 eierdooiers
- ..... 3 eetlepels citroensap
- ..... 2 dl olijfolie
- ..... 2 dl zonnebloemolie
- ..... zout
- ..... versgemalen peper

## **Biefstuk met champignons en aardappelkoek en bloemkool met een krokant korstje**

Aardappelkoek:

- ..... 7 aardappelen
- ..... 5 kleine uien
- ..... 5 eetlepels maïzena of allesbinder
- ..... zout
- ..... versgemalen peper
- ..... olie om in te bakken

Biefstuk:

- ..... 7 biefstukken van 125 gram
- ..... 500 gram (kastanje)champignons
- ..... olie of boter om in te bakken
- ..... 125 gram boter
- ..... 5 theelepels mosterd
- ..... 5 theelepels balsamico-azijn
- ..... 5 scheutjes rode port of cognac
- ..... 50 ml koksroom

Bloemkool:

- ..... 1 bloemkool
- ..... zout
- ..... 300 gram reepjes mager rookspek
- ..... 1,5 flinke ui
- ..... 1,5 eetlepel olie
- ..... 1 zakje kerriesaus
- ..... 40 gram boter
- ..... 4 sneetjes witbrood
- ..... 150 gram oude Goudse kaas, vers geraspt

## **Gekarameliseerde peren met warme chocoladesaus**

Peren:

- ..... 4 rijpe maar stevige handperen
- ..... 100 gram roomboter
- ..... 1 eetlepel citroensap
- ..... 100 gram lichtbruine basterdsuiker
- ..... 2 zakjes vanillesuiker
- ..... 1 theelepel kaneel/ 1 theelepel poedersuiker
- ..... 7 bolletjes vanille-ijs
- ..... 100 gram bittere chocolade voor de chocoladesaus
- ..... 50 gram lichtbruine basterdsuiker voor de chocoladesaus
- ..... 0,25 liter slagroom voor de chocoladesaus

..... 1 scheutje rum voor de chocoladesaus

Vanille-ijs:

..... 6 eidooiers

..... 210 gram witte basterdsuiker

..... 0,5 liter melk

..... 4 dl slagroom

..... 1 vanillestokje