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