

Boodschappenlijstje van kookavond 18-12-2006

Samengesteld door: Frank Theeuwen

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

Zalmbonbons

Zalmbonbons:

- 60 gram verse zalmfilet
- 0,5 dl. Room
- 1,5 blaadje gelatine
- visbouillonpoeder
- peper
- zout
- 150 gram gerookte zalmplakjes
- olijfolie

Garnering:

- Groen van prei (20 cm lang en 2mm breed)
- Zalmeitjes

Bladerdeegenvelophe met krab en pastis

- 1 el. boter
- 300 gr. krab
- 1 el. pastis
- 2 el. witte wijn
- 1 dl. Koksroom
- 1 el gehakte kruiden (peterselie, dragon en dille)
- 7 plakjes bladerdeeg
- 1 ei
- peper
- zout

Paddenstoelenroomsoep met spekjes

- 350 gr. kastanjechampignons
- 3 kleine uien
- 2 teentjes knoflook
- 1 tl. tijm
- 35 gr. funghi porcini (gedroogde paddebstoelen)
- 35 gr. boter
- 1,5 l. kippenbouillon
- 175 gr. ontbijtspek in plakjes
- 3 dl. Koksroom

..... 0,75 flink borrelglas cognac
..... zout
..... versgemalen peper
..... 2 el. in ringetjes geknipte bieslook

Wildtrio met jeneversaus en gegratineerde witlof met een aardappelpeertje

Wildtrio met jeneversaus:

..... reerugfile (7 medaillons)
..... hertenbiefstuk (7 medaillons)
..... wildzwijnhaas (7 medaillons)
..... 150 gr. boter
..... peper
..... zout
..... 1,5 dl. Rode wijn
..... 6 cc. Balsamicoazijn
..... 55 gr. sjalotten
..... 1,5 teentje knoflook
..... 150 gr. champignons
..... 4 dl. Wildfond
..... 9 st. jeneverbessen
..... 1,5 takje tijm
..... 1,5 laurierblaadje
..... bruin roux (50 gr. boter en 75 gr. bloem)
..... 150 gr. roomboter
..... 45 cc. Graanjenever

Witlof:

..... 7 st. kleine witlofjes
..... 45 gr. rauwe ham
..... 90 gr. geraspte kaas
..... 45 gr. boter
..... 1 l. melk
..... zout
..... suiker

Aardappelpeertje:

..... 1 kg. Aardappelen
..... 125 gr. mais (uit blik)
..... 3 eierdooiers
..... 45 gr. boter gesmolten
..... paneermeel
..... 100 gr. eiwit
..... bloem
..... peper

..... zout
..... nootmuskaat
..... peterselie stelen
..... frituurolie

Chocoladeijs met gestoomde chocoladepudding en slagroom

IJs:

..... 1 lt. Room
..... 0,5 lt. Melk
..... 6 eierdooiers
..... 175 gr. suiker
..... cacao

Chocoladepudding:

..... 175 gr boter
..... 175 gr. rietsuiker
..... 75 gr. pure chocolade, gesmolten
..... 2 el. melk
..... 3 eieren, gesplitst
..... 1 el. cacaopoeder, gezeefd
..... 175 gr. vers wit broodkruim

Saus:

..... 250 toffees met vanillesmaak
..... 1,5 dl. Melk
..... 15 gr. boter