# 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

## Bladerdeegenvelopje 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