

# 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