

# Boodschappenlijstje van kookavond 17-12-2007

Samengesteld door: Dimitri Peeters

Dit boodschappenlijstje is bedoeld voor **8 personen**. Indien u voor meer of minder personen kookt, kunt u zelf de aantallen op de stippellijntjes aanpassen.

## Lauwarme salade met kalkoen

- ..... 650 g kalkoenhaasjes
- ..... 200 g ontbijtspek, in reepjes
- ..... 50 g braadboter
- ..... 100 g cashewnoten en sesamzaad
- ..... 2 eetl. balsamicoazijn
- ..... 3 eetl. sesamolie
- ..... 3 eetl. chilisaus
- ..... 1 eetl. gembersiroop
- ..... 200 g gemengde groene sla
- ..... 1/2 verse ananas
- ..... handje taugé
- ..... versgemalen peper
- ..... zout

## Runderbouillon met home made ravioli

- ..... 10 plakjes rauwe ham of Parmaham, fijngehakt
- ..... 500 g bloem
- ..... 2 eidooiers
- ..... 4 eieren
- ..... 100 g versgeraspte Parmezaanse kaas
- ..... 10 zongedroogde tomaatjes op olie
- ..... fijngehakt bosje basilicum
- ..... versgemalen peper
- ..... 2 potten runderbouillon voor 1 liter, gezeefd
- ..... 4 rijpe tomaten

## Reefilet met geroosterde aardappelen, broccoli met walnoten en spruitjes met ham en cashewnoten

Spruitjes met ham en cashewnoten:

- ..... 150 gram gekookte achterham (een dikke plak)
- ..... 750 gram spruitjes
- ..... 100 gram geroosterde cashewnoten
- ..... zout
- ..... versgemalen peper
- ..... klontje boter

#### Geroosterde aardappelen:

- ..... 1,5 kg kleine aardappelen
- ..... 1-2 el gedroogde rozemarijnnaaldjes of Provençaalse kruiden
- ..... 3-5 el olijfolie
- ..... zout
- ..... peper

#### Broccoli met walnoten:

- ..... 1 kg broccoli
- ..... 75 gram walnoten
- ..... 1-2 el walnootolie
- ..... zout
- ..... peper

#### Reefilet met verse kruiden:

- ..... 75 g boter
- ..... 5 sjalotjes, heel fijngesneden
- ..... 100 g fijngesneden verse kruiden (peterselie, dragon, kervel, dille, marjolein, selderij)
- ..... 4-5 el droog broodkruim
- ..... 200 g mager ontbijtspek
- ..... 2 stukken reefilet a 600 gram
- ..... 3 el olie
- ..... 1,5 dl rode wijn
- ..... 4 dl kalfsfond (pot 400 ml)
- ..... 2 el rode bessengelei
- ..... 1,5 dl slagroom
- ..... zout
- ..... peper

### **Anijs- honingparfait met vanillesaus en gegrilde ananas**

#### Anijs..... honingparfait en vanillesaus:

- ..... 15 eidooiers
- ..... 150 g honing
- ..... 1-2 tl gemalen anijszaadjes
- ..... 6 dl slagroom, lobbig geklopt
- ..... 2 el pastis
- ..... 5 dl melk
- ..... 1 vanillestokje
- ..... 90 g suiker

#### Gegrilde ananas:

- ..... 1 middelgrote verse ananas
- ..... 60 gram boter
- ..... 2-3 eetl. rietsuiker