Boodschappenlijstje van kookavond 25-02-2008

Samengesteld door: Rob Drissen

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

Pancettahapje met gekaramelliseerde sjalot

..... 3 sjalotjes
..... 20 gram boter
..... 1 eetlepel suiker
..... 3 eetlepels crema di balsamico
..... 75 gram cranberrypaté
..... 8 plakjes pancetta

Italiaanse pastasalade

..... 400 gram bloem
..... 4 eieren, losgeklopt
..... zout
..... 2 bosuitjes
..... 1 eetlepel olijfolie
..... 150 ml droge witte huiswijn
..... 200 gram gorgonzola
..... 200 ml crème fraiche
..... 100 gram pecannoten
..... 2 handperen
..... versgemalen peper
..... handje rucola

Spinaziesoep met tortellini

..... 3 uien in kwart ringen
..... 3 eetlepels olijfolie
..... 300 gram ham in smalle reepjes
..... 3 tenen knoflook
..... 1,5 liter runderbouillon
..... 400 ml droge witte wijn
..... 1 kg verse spinazie
..... 250 ml crème fraiche
..... 250 gram bloem
..... 1 eidooier
..... 2 eieren
..... 50 gram geraspte Parmezaanse kaas
..... 5 plakjes Parmaham, fijngehakt
..... bosje fijngehakte basilicum

In parmaham gewikkelde biefstukjes in saliejus, met aardappelkoekjes

..... 8 biefstukjes
..... 1 verse Italiaanse kruidenmix
..... 13 eetlepels olijfolie
..... 6 eetlepels boter
..... 16 plakjes parmaham
..... 1 pot vleesfond (380 ml)
..... 8 grote vastkokende aardappels
..... 2 eieren
..... 3 uien
..... 3 teentjes knoflook
..... 8 romatomaten
..... 2 courgettes
..... 2 dunne aubergines

Millefoglie met 3 soorten chocolade, vanille-ijs met bloedsinaasappelsaus

Vanille-ijs:
..... 6 eidooiers
..... 210 gram witte basterdsuiker
..... 0,5 liter melk
..... 4 dl. slagroom
..... 1 vanillestokje

Bloedsinaasappelsaus:
..... 12 eetlepels water
..... 6 eetlepels suiker
..... sap van 6 bloedsinaasappels

Millefoglie met 3 soorten chocolade:
..... 12 vellen bladerdeeg
..... 100 gram witte chocolade
..... 100 gram melkchocolade
..... 100 gram pure chocolade
..... 1 eigeel
..... bloem
..... 8 eetlepels room

Garnering:
..... 4 bloedsinaasappels, in partjes
..... 8 mintblaadjes
..... cacaopoeder