

Boodschappenlijstje van kookavond 17-03-2008

Samengesteld door: Peter Smeets

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

Kippenlever amuse

..... 200 gr kippenlever grof gesneden
..... 2 el boter
..... 2 st sjalot (gesnipperd)
..... 2 tl salie (of 4 verse blaadjes)
..... 2 el sherry
..... zout
..... versgemalen peper
..... 2 dl slagroom
..... 4 el sinaasappelmarmelade

Basilicumsoep met kerrieroom en gerookte kipfilet

..... 2 eetlepels olijfolie
..... 6 stuks lente..... of bosuitjes, in ringetjes
..... 4 stuks aardappelen (ca 200 gram) geschild in blokjes
..... 1,4 ltr kippenbouillon (van tablet of uit pot)
..... 4 eetlepels gehakte basilicum (verse of diepvries)
..... 4 eetlepels groene pesto
..... 250 ml demi crème fraîche
..... 2 theelepels Indiase currypasta
..... 200 gram gerookte kip, in smalle reepjes

Parelhoenfilets met zuurkool, spekjes en druiven

..... 4 parelhoenfilets
..... zout
..... versgemalen peper
..... 500 gram zuurkool
..... 2 el maizena
..... 80 gram boter
..... 1 ltr kippenbouillon
..... 200 gram spekblokjes
..... 500 gram champignons in plakjes
..... 1 pond druiven zonder pit

Entrecote met rode-wijnkaramel, gepofte knoflook, friet en haricoverts

Entrecote met rode-wijnkaramel, gepofte knoflook:

..... 10 eetlepels (olijf)olie

- 4 bolletjes knoflook
- 2 zakjes (20 g) verse Provençaalsekruidenmix
- 2 sjalotjes
- 1 fles volle rode wijn
- 1 pot vleesfond (380 ml)
- zwarte peper (versgemalen)
- 6 eetlepels sherry
- 4 eetlepels suiker
- 150 g carbonarareepjes (pakje ca. 185 g)
- 8 entrecotes (a 150 g)
- zeezout

Friet:

- 2 kilo aardappels
- zout
- olie om te frituren

Haricoverts:

- haricoverts

Gepocheerde peer met ganache

- 1.5 stuks citroen
- 8 stuks stevige handperen
- 175 gram bittere chocola
- 550 gram poedersuiker
- 135 ml slagroom
- 35 gram boter
- 16 halve gepelde walnoten
- cacaopoeder
- 8 stuks chocolade hulstblaadjes of zilveren balletjes