

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 Provencaalsekruidenmix
..... 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