Boodschappenlijstje van kookavond 19-05-2008

Samengesteld door: Frank Theeuwen

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

Taartje van groene asperges, forel en paddenstoelen

..... 16 groene asperges
..... 5 tenen knoflook, fijn gesneden
..... 4 sjalotten, fijn gesneden
..... 2,5 liter kippenbouillon
..... 4 forelfilets
..... 8 grote champignons
..... 230 ml room
..... 32 wontonvelletjes
..... 8 stuks anjovisfilets
..... 3 eetl. citroensap
..... 3 eetl. Gehakte peterselie
..... 70 gram koude boter
..... Olijfolie
..... 200 gram gemengde sla
..... peper
..... zout
..... 8 RVS-ringen

Aspergeroomsoep met sneetje Limburgs roggebrood en eiersalade

..... 1000 gram witte geschilde asperges
..... 0,7 liter gevogeltefond
..... 50 gram Bourgondische schouderham
..... 14 eieren
..... 8 sneetjes Limburgs roggebrood
..... 3-4 eetlepels mayonaise naar smaak
..... 500 gram groene asperges
..... 400 gram crème fraîche
..... peper
..... zout
..... maggie-aroma
..... 1 mespuntje nootmuskaat
..... 1,5 eetlepels gedroogde peterselie
..... 1,5 mespuntjes kerriepoeder

Een compositie van varkenshaas, appel en kool in een Limburgs sausje van gulpener bier, grove mosterd en Rinse appelstroop

..... 2 spitskolen
..... 600 gram kleine aardappelen
..... 4 lichtzure appels
..... grove Limburgse mosterd
..... 4 eetlepels Rinse appelstroop
..... 1 kopje blauwe rozijnen
..... 1,2 kg varkenshaas
..... 1,5 eetlepels room
..... 1,5 eetlepels crème fraîche
..... 0,75 flesje Gulpener bier
..... 2 eetlepels azijn
..... peper
..... zout
..... boter

Appelgebak met pittig kaneelijs

Appelgebak:
..... 8 plakken bladerdeeg
..... 750 gram goudrenetten
..... 1,5 eetlepels citroensap
..... 80 gram gedroogde abrikozen
..... 10 gram gemengde ongezouten noten
..... 3 eetlepels Kristalsuiker
..... 2 theelepels kaneelpoeder
..... 1 losgeklopt ei
..... bloem

Vanillesaus:
..... 1,5 vanillestokje
..... 2 eierdooiers (80 gram)
..... 1 theelepel maizena
..... 2,5 dl melk
..... 40 gram suiker

Kaneelijs:
..... 5 dl melk
..... 5 dl verse room
..... 12 eierdooiers
..... 4 kaneelstokjes verbrokkeld
..... 200 gram suiker
..... 1 eetlepel kaneelpoeder

Presentatie:
..... poedersuiker