

Boodschappenlijstje van kookavond 15-09-2008

Samengesteld door: Richard Hovens

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

Zalmtartaar met kruidensla

- 400 g gerookte zalmfilet
- 2 limoenen
- 4 eetlepels creme fraiche
- zout
- peper
- 10 eetlepels olijfolie (extra vierge)
- 2 theelepel vloeibare honing
- 8 takjes selderij
- 2 zakjes verse dille (a 15 g)
- 2 zakjes verse kervel (a 15 g)

Soep van geroosterde knoflook en amandelen

- 5 grote bollen verse knoflook (teentjes losgemaakt maar niet gepeld)
- extra virgine olijfolie
- 2 middelgrote witte uien gepeld en gesnipperd
- 450 ml slagroom
- 1,5 l kippenbouillon
- 3 eetl sherry
- 300 gr gepelde amandelen licht geroosterd in de oven
- zeezout en vers gemalen zwarte peper
- 5 sinaasappelen vruchtvlees in partjes
- handje verse korianderblaadjes
- handje verse muntblaadjes

Varkenshaas in fillodeeg

Varkenshaas:

- 8 varkenshaasjes, op kamertemperatuur
- 50 g boter
- 130 g pijnboompitten
- 60 g verse spinazie
- 1 zakje verse basilicum (a 15 g)
- 4 eetlepels olijfolie + 50 ml
- 2 theelepel zeezout
- 16 vellen fillodeeg, ontdooid

Saus:

- 10 bospeentjes, in stukjes
- 100 ml slagroom
- 1 eetlepel citroensap
- 75 ml olijfolie
- zout
- peper

Vlaamse Friet:

- 1.5 kg bintjes

Lauwwarme spinaziesalade:

- 900 g spinazie
- 4 tenen gesneden knoflook
- 6 el olie
- zout
- versgemalen peper
- 4 el gedroogde tomaatjes (pot)

Chocoladetaart met bosvruchten

- 200 g bittere chocola
- 100 g walnoten
- 150 g zachte boter
- 4 eieren
- 100 g suiker
- 50 g bloem
- 1 zakje vanillesuiker
- cacaopoeder om de taart mee te bestuiven
- poedersuiker
- bekertje room 250 ml
- geraspte schil van een limoen
- verse bosvruchten (of uit de diepvries)
- paar takjes verse munt