

Boodschappenlijstje van kookavond 20-10-2008

Samengesteld door: Dave Vercoulen

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

Gevulde portabella's op groentepuree

- 8 portabella's
- 600 g rundergehakt
- 4 sjalotjes
- 100 g ontbijtspek
- 2 eetl. gehakte peterselie
- 2 teentjes knoflook
- peper en zout
- 2 eetl. tomatenpuree
- 100 g boter
- 400 g broccoli
- 4 aardappels
- 2 vleestomaten
- 4 eetl. paneermeel
- 6 eetl. geraspte belegen kaas

Fruitige kerriesoep

- 1,5 dl rode port
- 1 dl Noilly Prat
- 1,5 dl witte wijn
- 5 sjalotten
- 1 prei
- 1 appel (granny)
- boter
- 1 eetlepel kerrie (afgestreken)
- 1 à 2 kipbouillonblokken
- 2 potten gevogeltefond
- 4 eetlepels kokosmelk
- 1 banaan
- 1 blikje ananas (klein blikje van 4 schijven)
- 3 stengels citroengras
- tabasco
- 1 dl room
- 3 takjes koriander
- 2 afbakstokbroodjes
- 8 satéprikkers

Zeeduivel met spek omwikkeld in knolselderijsaus

Zeeduivel:

- 1,5 kg zeeduivelfilet (16 mootjes)
- 16 plakjes mager gerookt spek – 2 p.p.
- 100 gram boter

Knolselderijsaus:

- 320 gram knolselderij
- 2 stuks sjalotjes
- 0,8 dl witte wijn
- 0,3 dl Noilly Prat
- 3,5 dl visfond
- 2,5 dl slagroom
- 40 gram boter
- zout

Knolselderijmousse:

- 400 gram knolselderij
- 80 gram boter
- 4 eetlepels crème fraîche
- zout

Garnituur:

- 800 gram spinazie (grove)
- 250 gram doperwten
- 24 bospeentjes
- 100 gram boter
- suiker
- zout

Extra:

- bindgaren of prikkers
- schaar
- spuitzak met grove kartelmond
- neteldoek

Boterappels uit de oven met vanille-ijs

Vanille-ijs:

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

Boterappels:

- 8 stevige appels, schoongeboend
- 150 g boter op kamertemperatuur
- 150 g lichtbruine basterdsuiker
- 250 ml vers geperst sinaasappelsap
- 1 citroen
- 8 eetl. kookroom of koffieroom
- 4 eetl. geroosterde amandelschaafsel