Boodschappenlijstje van kookavond 17-11-2008

Samengesteld door: Wim 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.

Bieslookflensjes met spinazie en ei

..... 300 gr gezeefde bloem
..... 4 eieren
..... 800 ml melk
..... 6 eetl. gehakte bieslook
..... 50 gr boter
..... 4 eetl. olijfolie
..... 4 teentjes geperste knoflook
..... 1200 gr verse spinazie
..... 200 gr roomkaas
..... 8 hardgekookte eieren
..... zout
..... versgemalen peper

Glaasje gele paprikasoep, Ganda hamrolletje met ricotta en tompouce met peperige leverworst en sesam

..... 200 g iets dikker gesneden Ganda Ham
..... 200 g Saksische leverworst
..... 2 grote gele paprika's
..... 2 el olijfolie
..... 500 ml kippenbouillon
..... 2 el crème fraîche
..... rasp en sap van 1 citroen
..... 100 g ricotta
..... 16 blaadjes basilicum
..... 8 velletjes ontdooid bladerdeeg
..... 1 losgeklopt ei
..... 2 el sesamzaad
..... zout
..... versgemalen peper

Kalfsoester en lever met mosterdfruit op kruidensalade

Aardappelgratin:
..... 1200 g vastkokende aardappelen
..... 375 g uien
..... 3 el olijfolie
..... 1 klont boter

..... 1,5 teentje knoflook
..... 75 g geraspte kaas
..... 200 ml crème fraîche
..... 1,5 ei
..... zout
..... versgemalen peper

Vlees, mosterdfruit en kruidensalade:
..... 8 kalfsoesters van circa 125 g p.st.
..... 300 g kalfslever, in dobbelsteentjes
..... 2 el olijfolie
..... 2 gesnipperde sjalotten
..... 50 g gedroogde pruimen zonder pit
..... 50 g gedroogde appeltjes
..... 2 dl witte wijn
..... 2 el honing
..... 2 el grove mosterd
..... 2 el bloem
..... 4 el boter
..... 200 g gemengde kruiden zoals basilicum, platte peterselie, kervel, bieslook, alleen de blaadjes
..... 4 el olijfolie
..... zout
..... versgemalen peper

Gegratineerde peren

..... 8 middelgrote handperen
..... 2 citroen
..... 600 ml rode wijn
..... 400 ml sinaasappelsap
..... 1 theel. kaneelpoeder
..... 1 theel. gemberpoeder (djahé)
..... 6 eiwitten
..... zout