

Boodschappenlijstje van kookavond 16-02-2009

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.

Mousseline van pastinaken met coquilles en een siroop van balsamico

- 16 stuks coquilles (2 per persoon)
- bloem
- 600 g pastinaken
- 300 g knolselderij
- 1 ui
- 40 g boter
- 4 dl slagroom
- olie om te bakken
- 2 dl balsamico
- 50 g suiker
- 100 g parmezaanse kaas

Shiitake bouillon met soesjes

- 50 g boter
- 50 g bloem
- 2 eieren
- 4 potten gevogeltefond (a 380 ml)
- 200 ml droge sherry
- 4 stengels bleekselderij (in stukjes)
- 2 eetl. verse rozemarijn
- 4 teentjes knoflook (in plakjes)
- 2 gedroogd chilipepertjes
- 200 g shiitakes (in grove stukken)
- 4 bosuitjes (in heel fijne ringetjes)

Fazantfilet op Elzasser wijze met zuurkool

Vlees en saus:

- 8 stuks fazantenfilets (1 per persoon)
- 150 g boter
- 200 g sjalotjes (fijn gehakt)
- 4 dl gevogeltefond of wildfond
- 2 dl witte wijn
- 6 dl slagroom

Garnituur:

- 1 kg aardappelen getourneerd (bijgesneden)

- 4 dl gevogeltefond
- 2 stuks slagers rookworst
- 8 iets dikker gesneden pakken katenspek

Zuurkool:

- 1 kg zuurkool
- 100 g rauwe ham
- 0,5 ui (klein gesneden)
- 15 g boter
- 2 dl witte wijn
- 8 jeneverbessen
- 1 laurierblad
- 1 kruidnagel
- 50 g boter
- 1 appel in brunoise (klein)

Drie amuse desserthapjes

Chocolade roosjes:

- 150 g pure chocolade
- 150 g melk chocolade
- 150 g witte chocolade
- 120 g cornflakes

Sinaasappelcreme met chocoladeschaafsel:

- sap van 6 sinaasappelen
- 2 eieren
- 6 eidooiers
- 80 g kristalsuiker
- 100 g boter
- 120 g witte chocolade
- 50 g pure chocolade

Amandelpudding met pistacheroom:

- 2 blaadjes gelatine
- 120 g gedopte amandelen of amandelpoeder
- 2,5 dl melk
- 60 gm suiker
- 80 g ongezouten gedopte pistachenoten
- 20 g suiker
- 1,2 dl room
- amandelschaafsel of pistachenootjes voor de garnering