

Boodschappenlijstje van kookavond 20-04-2009

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.

Scampi's met lenteuitjes, asperges en saffraandressing

Saffraandressing:

- 2 kleine sjalotjes
- 1 teen knoflook
- 1 eetl. visfumet
- 6 eetl. witte wijn
- 1 eetl. witte wijnazijn
- 3 eetl druivenpitolie
- 3 eetl olijfolie
- 8 draadjes saffraan
- 1 eetl. gembersiroop
- 1 eetl. honing
- peper
- zout

Scampi's met lenteuitjes en asperges:

- 16 speren asperges
- 24 scampi's
- 12 lenteuitjes

Asperge-tomatenbouillon met kalkoenquenelles, bosuitjes en verse kervel

- 300 g witte asperge
- 2 a 3 eetl. tomatenpuree
- 3 eiwitten (eierdooiers bewaren)
- 150 g kalkoenvlees (roerbakreepjes)
- 1 eierdooier
- 0,5 theel. vers geraspte gemberwortel of gembersiroop
- 1 mespuntje kerriepoeder
- scheutje ketjap
- peper
- zout
- olijfolie
- 1 dl Slagroom
- 2 bosuitjes (fijn gesneden)
- 2,5 liter koude runderbouillon
- 1 bosje verse kervel

Wildzwijn, asperges met dragonboter en een bolletje aardappelpuree

Wildzwijn:

- wildzwijn
- 1 zakje wildkruiden
- 100 g roomboter
- 1 glas rode wijn
- 500 g gemengde paddestoelen
- 600 ml room
- Eventueel allesbinder
- zout
- peper

Aardappelpuree:

- 700 g aardappelen
- roomboter
- room
- peterselie

Asperges met dragonboter:

- 1 kg witte asperges
- 90 g roomboter op kamertemperatuur
- 2 eetl. verse fijngehakte dragon

Aardbeien Romanoff

Aardbeienijs:

- 800 g aardbeien
- 240 g suiker
- 2 dl water
- 1 citroen
- 0,8 dl aardbeienlikeur

Saus:

- 3 dl slagroom
- 1,5 citroen
- 3 sinaasappelen
- flesje aardbeiensaus (teo)
- fraise de bois (likeur) of crème de cassis

Garnering:

- 4 bakjes aardbeien
- poedersuiker
- 1 bosje citroenmelisse of mint