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