Boodschappenlijstje van kookavond 21-09-2009

Samengesteld door: Rob Drissen

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

Champignon cappucino

..... 2 kg champignons
..... 2 uien
..... 4 teentjes knoflook
..... 4 eetl. olie
..... 2 l gevogelte bouillon
..... 4 dl room
..... 50 gm koude boter in kleine blokjes
..... zout
..... peper

Camembertmousse met karamelsaus van rode port

..... 4 blaadjes witte gelatine
..... 2 camembertkaasjes (à 250 g)
..... 4 dl slagroom
..... 1 sinaasappel
..... 2 eetl. boter
..... 100 g suiker
..... 4 dl rode port
..... 200 g druiven
..... zout
..... versgemalen peper
..... olie om in te vetten

Kalfsoester gevuld met een mengsel van zwarte olijven en gedroogde abrikozen in een zachte madera saus

Kalfsoesters:
..... 8 kalfsoesters
..... 3 eetl. gehakte zwarte olijven
..... 4 eetl. gehakte gedroogde abrikozen
..... 1 teentje knoflook
..... 1 eetl. olie
..... 3 eetl. gehakte peterselie
..... 8 plakjes ontbijtspek
..... zout
..... peper

Madera saus:
..... 2 sjalotten
..... laurierblad
..... 2 dl runder saus
..... scheutje madera
..... 1 dl koksroom
..... zout
..... peper

Broccoli in warme kruidenolie marinade:
..... 1,5 broccoli
..... 1 dl zonnebloemolie
..... enkele druppels citroensap
..... 2 eetlepels gehakte groene kruiden (peterselie, bieslook, dille)
..... zout
..... peper

Aardappel amandel koekjes:
..... 900 g geschilde aardappels
..... 2 eidooiers
..... peper
..... zout
..... mespuntje nootmuskaat
..... 0,5 appel in ragfijne blokjes
..... 2 a 3 losgeklopte eieren
..... geschaafde amandelen

Crème brulée met citroen

..... Sap van 2 citroenen
..... Rasp van 0,5 citroen
..... 4 dl room
..... 200 g suiker
..... 8 eetl. suiker voor de karamel
..... 2 vanillestokjes (opengesneden)
..... 8 eidooiers