

# 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 brûlée 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