

# Boodschappenlijstje van kookavond 16-11-2009

*Samengesteld door: Richard Hovens*

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

## Tapas proeverij van gerookte eendenfilet, lamsrib en gevulde tongfilet

Gerookte eendenfilet:

- ..... 8 plakjes gerookte eendenfilet
- ..... scheutje olijfolie
- ..... 0,5 eetl. mosterd
- ..... 0,5 eetl. honing
- ..... 2 rode uien
- ..... 1 dl grenadine
- ..... 3 dl blanke azijn
- ..... 2 eetl. suiker

Lamsrib:

- ..... 8 lamsrack aan een stuk
- ..... provencaalse kruiden
- ..... veldsla
- ..... dressing voor veldsla
- ..... blokjes geitenkaas met honing
- ..... 0,5 rode ui
- ..... peper
- ..... zout

Gevulde tongfilets:

- ..... 8 gamba's
- ..... 8 tongfilets
- ..... 0,5 theel. texmex
- ..... 1 teentje knoflook
- ..... scheutje citroenolie
- ..... olijfolie

## Coquilles met reepjes roergebakken groenten

- ..... 20 verse coquilles zonder schelp
- ..... 2 wortels
- ..... 0,5 knolselderij
- ..... 0,5 prei
- ..... scheut witte wijn
- ..... 2 dl koksroom
- ..... enkele draadjes saffraan

..... 2 middelgrote aardappels  
..... peper  
..... zout

### **Fazantfilet met gekonfijte witlof en spruitjessaus**

..... 8 fazantfilets  
..... 1 l fazantbouillon getrokken van boutjes en karkassen of kant-en-klaar gekochte wildbouillon  
..... 400 g spruitjes (klassiek mals gekookt in gezouten water)  
..... 2 daikon (Japanse rammenas) of een grote winterwortel  
..... 1 kg fijngesneden witlof  
..... 2 dl room  
..... 2 fijngesneden uien  
..... 2 geperste knoflookteentjes  
..... 2 eetl. suiker  
..... 400 g boter  
..... 800 g aardappelen in blokjes gesneden  
..... 200 g reepjes gedroogde Ganda ham  
..... peper  
..... zout  
..... muskaatnoot  
..... in tempura beslag (Japans deeg dat kant-en-klaar in poedervorm kan gekocht worden)  
gebakken selderblaadjes

### **Taartje van vanille parfait met mokka sabayon en gemarineerde aardbeien**

Vanille parfait:

..... 4 eidooiers  
..... 140 g witte basterdsuiker  
..... 335 cl melk  
..... 2,7 dl slagroom  
..... 2/3 vanillestokje  
..... 2 repen pure chocolade

Mokka sabayon:

..... 3 eidooiers  
..... 3 eetl. suiker  
..... scheutje amaretto  
..... mokka extract  
..... 1 kopje koffie (sterk)

Gemarineerde aardbeien:

..... aardbeien  
..... grandmarnier