

Boodschappenlijstje van kookavond 22-02-2010

Samengesteld door: Wim 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.

Fruit-bitterballen

- 225 g krokante muesli naturel
- 1,5 geprakte banaan
- 1,5 geraspte appel
- 8 gepureerde aardbeien
- 150 g bloem
- 3 theel. honing
- 5 geklopte eieren
- 100 g paneermeel
- frituurolie

Krokante taartjes met makreel

- 6 vellen ontdooide diepvries-filodeeg
- 100 g gesmolten boter
- 2 citroenen
- 500 g gerookte makreelfilet
- 100 g niet te vers witbrood zonder korst
- 2 sjalotten
- 250 g demi crème fraîche
- handje fijngesneden rucola
- versgemalen peper
- 8 taartvormpjes 10-12 cm

Stoofvlees op z'n Bels

Stoofvlees:

- 1,5 kg hamlappen, in blokken
- olijfolie
- 4 grote uien in partjes
- 2 fijngehakte tenen knoflook
- 1 eetl. tomatenpuree
- 1 eetl. azijn
- 2 flesjes bokbier
- 2 donkerbruine boterhammen
- 2 eetl. mosterd
- 3 laurierblaadjes
- 1 grote winterwortel in plakjes
- 4 stengels bleekselderij in maantjes

- 1 prei in dikke ringen
- 2 eetl. gembersiroop

Vlaamse frieten:

- 2 kg Aardappelen (vastkokende)
- zout

Witlofsalade:

- 6 struikjes witlof
- 2 limoenen
- 2 dl. Cogmans kloof, Afrikaanse dessertwijn
- 300 gram crème fraîche
- peper
- zout
- mosterd

IJswafel met blauwe bessen en chocoladesaus

Vanille-ijs:

- 6 eidooiers
- 210 g witte basterdsuiker
- 0,5 liter melk
- 4 dl. slagroom
- 1 vanillestokje

Garnering:

- 400 g blauwe bessen
- 4 wafels (Brusselse wafels)
- poedersuiker
- 400 g pure chocolade, in stukken
- 250 g crème fraîche (Melkan) of kookroom
- 4 eetl. sterke koffie