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