

Boodschappenlijstje van kookavond 17-05-2010

Samengesteld door: Dimitri Peeters

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

Kalfsvleesrolletjes met tomatensalsa

- 70 g rozijnen
- 120 g pijnboompitten
- 8 takjes basilicum
- 400 g zachte geitenkaas
- 16 dunne kalfsschnitzels a 50 g
- 16 plakjes Coburgerham
- zout
- versgemalen peper
- olijfolie voor invetten
- 10 pomodori tomaten
- 2 zakjes Italiaanse dressing

Knolselderij-aardappelsoep met spekjes

Soep:

- 1 knolselderij
- 4 aardappels
- 4 runderbouillonblokjes
- 4 eetl. olijfolie
- 300 g spekreepjes
- 4 teentjes knoflook
- zout
- versgemalen peper
- 250 ml zure room

Sesamzaadsoepstengels:

- 8 plakken diepvriesbladerdeeg
- 2 eierdooiers
- 2 eetl. sesamzaad
- 2 theel. mosterd
- 3 eetl. water

Biefstuk met paddenstoelensalsa

Biefstuk met paddenstoelensalsa:

- 300 g seizoenmelange paddenstoelen
- 500 g kastanjechampignons
- 6 teentjes knoflook

- 4 eetl. olijfolie
- 60 g boter
- 16 takjes peterselie
- 8 Biefstukken
- zout
- peper (uit de molen)

Rode kool met rauwe ham en noten:

- 1 rode kool
- zeezout
- versgemalen peper
- 8 eetl. balsamico-azijn
- 6 eetl. gembersiroop
- 2 dl olijfolie
- 800 g aardappels (Redstar)
- 2 eetl. karwijzaad
- 200 g rauwe ham
- 150 g walnoten

IJstaart met warme toffeesaus

IJstaart met toffeesaus:

- 1 l caramelijs
- 0,5 cake
- 7 klets koppen
- 125 g toffifée
- 8 eetl. slagroom
- springvorm (doorsnede 22 cm)

Caramelijs:

- 12 eierdooiers
- 5 dl verse room
- 200 g poedersuiker
- stukjes caramel
- 5 dl volle melk

Caramelsaus:

- 100 g kristalsuiker
- 2 dl slagroom
- 3 dl volle melk