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 kletskoppen
..... 125 g toffifee
..... 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