

Boodschappenlijstje van kookavond 20-09-2010

Samengesteld door: Dave Vercoulen

Dit boodschappenlijstje is bedoeld voor **7 personen**. Indien u voor meer of minder personen kookt, kunt u zelf de aantallen op de stippellijntjes aanpassen.

Sliptong op de graat gebakken, stampotje van andijvie, hollandaise met dragon en Zaanse mosterd

..... 7 sliptongen
..... boter
..... 470 g aardappels
..... 200 g andijvie
..... 90 ml room
..... boter naar smaak
..... 7 plakken Gandaham
..... 105 g eierdooier
..... 90 ml water
..... 90 ml azijn
..... 90 ml witte wijn
..... 0,5 sjalot
..... 1 laurierblaadje
..... 6 peperkorrels
..... 120 g geklaarde boter
..... 12 g Zaanse mosterd
..... 4 blaadjes dragon

Pompoensoepje met Kürbiskernöl

..... 1 Hokkaido-pompoen
..... 150 g bloemige aardappels
..... 10 jeneverbessen
..... 2 eetl. boter
..... 1 l groentebouillon (van tabletten)
..... peper
..... zout
..... 1 eetl. appelazijn
..... 50 ml kürbiskernöl (Oostenrijkse pompoenpitolie ISPC)
..... 30 g pompoenpitten
..... 0,25 bos bieslook
..... 100 ml room

Kwartel met aardappelpastinaakgratin

Kwartel:

..... 7 kwartels van 150 g

..... 0,5 ui
..... 0,5 bos dragon
..... 2 eetl. mosterd
..... 175 ml kippenfond
..... 90 ml kalfsfond
..... 120 ml room
..... boter
..... peper
..... zout

Aardappelpastinaakgratin:

..... 500 g aardappels (bintje)
..... 500 g pastinaak
..... 1 teentje knoflook
..... 270 ml room
..... 2 eieren
..... 70 g geraspte kaas
..... 2 eetl. truffelolie
..... Allesbinder
..... Siliconen muffinvorm

Chocolademousse met sinaasappel en kletsoppen

Chocolademousse met sinaasappel:

..... 200 g cote d'or sensations noir orange
..... 100 g melkchocolade
..... 9 eieren
..... het sap van 1,5 sinaasappel
..... 90 g boter
..... snufje zout
..... zoetstof

Kletsoppen:

..... 50 g blanke amandelen
..... 125 g donkerbruine basterdsuiker
..... 0,5 theel. kaneel
..... zout
..... 60 g vloeibare margarine
..... 50 g bloem