Boodschappenlijstje van kookavond 04-10-2010

Samengesteld door: Jan 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.

Mousse van beenham met pickles en jus van doperwtjes

Mousse:
..... 200 g gekookte beenham
..... 100 ml gevogeltebouillon
..... 100 ml opgeklopte slagroom
..... peper
..... zout

Jus van doperwtjes:
..... 270 g doperwtjes
..... 1 sjalotje
..... 200 ml gevogeltebouillon
..... peper
..... zout

Presentatie:
..... 40 g piccalilly
..... 7 takjes kervel

Zachte spinaziesoep met quenelles soep van geitenkaas

..... 1 kg spinazie
..... 5 eetl. olijfolie
..... 500 g kruimige aardappelen
..... nootmuskaat
..... 250 g zachte geitenkaas
..... 100 g mascarpone
..... 2,5 eetl. fijn gesneden bieslook
..... 350 ml room
..... zeezout
..... verse peper
..... 3 potten runderfond
..... enkele sprieten bieslook

Lamsfilet uit Bresse met Hongaarse sperzieboontjes en lucifer aardappels

Lamsfilet uit Bresse:
..... 800 g Lamsfilet
..... 1 teentje knoflook

..... 100 ml witte wijn
..... 150 ml slagroom
..... 2 eetl. vleeesjus
..... zout
..... peper
..... 2 sjalotjes
..... tijmpoeder
..... 80 g boter
..... 250 g morilles
..... peterselie

Hongaarse sperzieboontjes:
..... 750 g haricots verts
..... 1 potje yoghurt
..... paprikapoeder
..... zout
..... peper
..... bieslook
..... 3 eetl. slagroom
..... 150 g gekookte ham

Lucifer aardappels:
..... 750 g aardappelen

Tiramisu met amaretto

..... 600 g mascarpone
..... 150 g poedersuiker
..... 5 eierdooiers
..... 200 ml slagroom
..... 15 eetl. rum
..... 15 eetl. Amaretto
..... 250 ml sterke koffie
..... ca 300 g lange vingers (2 pakken)
..... 4 a 5 eetl. cacaopoeder