

# 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