

Boodschappenlijstje van kookavond 29-11-2010

Samengesteld door: Rob Drissen

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

Oesterzwammensoep met witlof en prei

..... 750 ml kippenbouillon
..... 750 ml kookroom
..... 5 stronken witlof
..... 750 g oesterzwammen
..... 2 uien
..... 2 prei
..... bosje bieslook
..... allesbinder
..... peper
..... zout
..... 7 soepstengels
..... olie

Gevulde portobello's

..... 7 portobello's
..... 1 bosje lenteuitjes
..... 2 kopjes ongebakken pecannoten
..... mespunt cayennepeper
..... peper
..... zout
..... vloeibare margarine
..... roombrie
..... 4 tenen knoflook
..... citroenolijfolie
..... veldsla

Hertenbiefstuk met mango-cranberrysaus, aardappelpuree met pastinaak en spruitjes

Hertenbiefstuk met mango-cranberrysaus:

..... 7 hertenbiefstukjes,
..... 0,5 theel. pimentpoeder
..... 16 peperkorrels
..... 16 jeneverbessen
..... 2 citroenen (sap)
..... 50 ml witte wijn
..... 3 eetl. honing

..... 2 mango's
..... 4 eetl. olie
..... 200 ml cranberrycompote
..... 2 eetl. gembersiroop
..... 25 g margarine

Aardappelpuree met pastinaak:

..... 500 g pastinaken
..... 500 g aardappelen
..... 2 uien
..... 100 ml zure room
..... 1 eetl olie
..... 1 eetl. versgehakte dragon
..... peper
..... zout

Spruitjes:

..... 500 g spruitjes
..... zout
..... nootemuskaat

Rode stoofpeertjes met kaneelijs

Rode stoofpeertjes:

..... 16 kleine stoofpeertjes
..... 6 dl rode wijn
..... 4 theel. citroenrasp
..... 100 g suiker
..... 2 kaneelstokjes

Kaneelijs:

..... 500 ml melk
..... 2 eetl. gemalen kaneel
..... 500 ml ongeklopte slagroom
..... 170 g suiker
..... 3 kaneelstokjes