

Boodschappenlijstje van kookavond 10-01-2011

Samengesteld door: Richard Hovens

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

Salade van Italiaans gemarineerde konijnenfilet op selderij-appelchutney met een zachte frambozen dressing

- 4 konijnenfilets
- scheut olijfolie
- 3 gedroogde tomaten
- 1 eetl. olijven
- 0,25 knolselderij
- 80 g suiker
- 2 appels
- Scheut azijn
- Gemengde salade
- 1 dl frambozen basis dressing
- 0,5 dl zonnebloemolie
- 3 eetl. geschaafde amandelen

Velouté van prei met italiaanse kruiden en gerookte zalm roerei

Velouté:

- 1 middelgrote prei
- boter
- 1 eetl. Italiaanse kruiden
- 1 teentje knoflook
- 1,5 l bouillon
- 1 dl koksroom
- peper
- zout
- bindmiddel (eventueel)

Zalmroerei:

- 5 eieren
- 4 eetl. crème fraîche
- 75 g gerooktoe zalmfilet
- 1,5 eetl. gehakte dille
- peper
- zout

Struisvogelbiefstuk met bruinbier en appelstroop

Struisvogelbiefstuk:

- 7 struisvogel biefstukken
- peper
- zout
- 2 fijn gesneden sjalotten
- 100 g gerookte spekblokjes
- mespuntje gehakte rozemarijn
- 2 dl gevogelte bouillon
- 1 flesje oud bruin
- 1 eetl. appelstroop
- scheut koksroom

Rode kool:

- Rode kool genoeg voor 8 personen
- 4 eetl. olie
- 500 g fijn gehakte rode ui
- 2 a 3teentjes knoflook uitgeperst
- 3 appels
- 4 dl bouillon (kip of groenten)
- 0,75 dl rode wijn azijn
- 3 eetl. bruine suiker
- evt. laurierblad
- zout
- peper

Aardappelpuree:

- 2 kg kruimige aardappelen
- bouillon
- 400 ml melk
- 100 g boter
- 1 teentje knoflook
- Bieslook gehakt

Koffieroom-ijs met koffie karamel en koffie schuim

Roomijs:

- 0,5 l volle melk
- 1,5 eetl. oploskoffie
- 0,25 l room
- 175 g suiker
- 5 eidooiers

Karamel:

- 100 g suiker
- 1 eetl. oploskoffie
- 3 dl koksroom

Schuim:

- 4 eiwitten
- 100 g poedersuiker
- 1 eetl. vanilliesuiker
- 1 eetl. oploskoffie