Boodschappenlijstje van kookavond 21-02-2011

Samengesteld door: Wim Hovens

Dit boodschappenlijstje is bedoeld voor ***8 personen***. Indien u voor meer of minder personen kookt, kunt u zelf de aantallen op de stippellijntjes aanpassen.

Groninger bloedworst op suikerbrood met karamelappeltjes

..... 16 plakken bloedworst
..... 4 eetl. bloem
..... 8 plakken suikerbrood
..... 80 g margarine
..... 4 appels (in partjes en geschild)
..... 8 eetlepels suiker
..... 8 eetlepels appelsap
..... 8 takjes peterselie

Pikante garnalensoep

..... 4 grote rode paprika’s in reepjes
..... 2 eetl. olie
..... 1 a 2 eetl. cajunkruiden
..... 8 sjalotjes, fijngesneden
..... 2 teentjes knoflook, geperst
..... 2 prei, in ringen
..... 200 g champignons, in plakjes
..... 2 l visbouillon
..... 2 blaadjes laurier
..... 2 dl slagroom
..... zout
..... cayenne-peper
..... 400 g gepelde Hollandse garnalen
..... 4 eetl. fijngesneden bieslook

Texels lamsrack met kruidenkorst en aardappelgalettes

Texels lamsrack met kruidenkorst:
..... 4 lamsracks
..... 1 bosje peterselie
..... 1 teentje knoflook
..... 6 eetl. geraspte belegen kaas
..... 2 oude witte boterhammen
..... 2 eetl. olijfolie
..... 600 g doperwten (vers of diepvries)
..... 0,5 bosje munt
..... 300 g zachte brie

..... 8 eetl. braadboter
..... 40 g roomboter

Aardappelgalettes:
..... 8 vastkokende aardappelen, geschild, in flinterdunne plakjes
..... 100 g gesmolten boter
..... zout
..... peper
..... 4 eetl. arachideolie

Krans van soezendeeg

Soezendeeg:
..... 120 g water
..... 120 g melk
..... 110 g boter
..... snufje zout
..... ca. 1 eetl. suiker
..... 140 g bloem
..... ca. 5 eieren (250 g)
..... 3 eetl. geschaafde amandelen

Vulling:
..... 3,5 dl slagroom
..... 2 eetl. koffielikeur
..... 1 a 2 eetl. honing
..... 1 a 2 eetl. poederkoffie
..... 75 g grof gehakte amandelen
..... 1 a 2 eetl. poedersuiker