

# Boodschappenlijstje van kookavond 21-03-2011

Samengesteld door: Frank Theeuwen

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

## Prei-kamillesoep met kabeljauw en paling

- ..... 8 mootjes kabeljauw van ca 40 g.
- ..... 60 g zout
- ..... 1 l water
- ..... 1 eetl. witte peperkorrels
- ..... 3 takjes lavas
- ..... 4 takjes basilicum
- ..... 3 stengels prei
- ..... 2 eetl gedroogde kamille
- ..... 2 kippenbouillon
- ..... 1 bosje kervel
- ..... bewaar 8 kervel toefjes

## Duif gebakken in brioche met aceto balsamico jus en aardappel batonnetes

Duif:

- ..... 8 duivenborstjes
- ..... 130 g bloem
- ..... 5 g verse gist
- ..... 8 g suiker
- ..... 1 ei
- ..... 3 dl melk
- ..... 40 g boter
- ..... zout
- ..... 16 andijviebladeren
- ..... eidooier

Saus:

- ..... 0,5 l rode wijn
- ..... 2 eetl suiker
- ..... 0,25 l jus de veau
- ..... aceto balsamico

Groenten:

- ..... 8 roosjes broccoli
- ..... 6 aardappelen

Presentatie:

..... 16 sprieten bieslook

## **Lamsfilet met bospaddestoelen-savooikool, worteltjes en pastinakenpuree**

Lamsfilet:

..... 1 lamsfilet (2 filets in een netje) 800 g

..... zwarte peper

Bospaddestoelen-savooikool en worteltjes:

..... 200 g bospaddenstoelen

..... 75 g sjalotten

..... 1 teentje knoflook

..... 1 dl rode wijn

..... 0,25 dl crème de cassis

..... 0,5 l bruine lamsfond

..... 2 takjes tijm

..... 3 takjes rozemarijn

..... 16 peentjes

..... 800 gr savooikool

Pastinakenpuree:

..... 4 pastinaken

..... 1 ui

..... soja room

..... boter

..... peper

..... zout

..... 1,5 theel kerrie

## **Crème van chocolade met stoofpeertje en kletskep**

Crème:

..... 3 dl room

..... 2 dl melk

..... 2 eetl cacaopoeder

..... 70 g bittere chocolade

..... 75 g suiker

..... 5 eierdooiers

..... Koffielikeur

Peerschijfjes:

..... 4 stoofpeertjes

..... fijne suiker

Stoofpeertjes:

..... 8 stoofpeertjes

..... 4 dl water  
..... 100 g suiker  
..... Poire William

**Bavarois:**

..... 100 g suiker  
..... Beetje water  
..... 2 eidooiers  
..... 2 dl melk  
..... 5 g gelatine  
..... 2 dl slagroom

**Presentatie:**

..... 8 Klets koppen  
..... Slagroom voor garnering