

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 cacao poeder

..... 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