Boodschappenlijstje van kookavond 26-09-2011

Samengesteld door: Dave Vercoulen

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

Licht soepje van waterkers met broodravioli van krab

Soep:
..... 2 bosje waterkers
..... 250 g verse spinazie
..... 2 tenen knoflook
..... 2 sjalotten
..... 1,5 l kippenbouillon
..... 2 dl room
..... 25 g amandelschaafsel

Broodravioli:
..... 150 g krabvlees, blik
..... 0,5 bosje gehakte kervel
..... 0,5 bosje gehakte peterselie
..... 2 eetl. mayonaise
..... 4 plakken tramezzinibrood
..... eiwit

Gevulde flensjes met bospaddenstoelenragôut en oorlam

Flensjes:
..... 180 g bloem
..... 90 g volkorenbloem
..... 3 eetl. fijngesneden verse kruiden (oregano, basilicum, majoraan en tijm)
..... 4,5 dl melk
..... 30 g geklaarde boter
..... 3 eieren
..... 50 ml Texels oorlam
..... zout

Bospaddenstoelenragôut:
..... 400 g cantharellen
..... 400 g kastanjechampignons
..... 4 portobellos
..... 50 ml Texels oorlam
..... 4 eetl. fijngesneden verse kruiden (oregano, basilicum, majoraan en tijm)
..... 12 zongedroogde tomaten op olie
..... 100 g crème fraîche

..... peper
..... zout

Garnering:
..... 8 basilicumblaadjes
..... 8 zongedroogde tomaatjes

Speenvarkencarré met romige zuurkool en kaneeljus

Vlees en zuurkool:
..... 2 kg speenvarkencarré (er moeten 16 koteletjes uit gesneden worden)
..... 1000 g zuurkool
..... 2 laurierblaadjes
..... 2 kruidnagel
..... 15 g roomboter
..... 2 sjalotten, fijngesneden
..... 1 dl witte wijn
..... 1 dl koksroom
..... peper
..... zout

Topinamboercrème:
..... 500 g topinamboer(aardpeer)
..... scheutje koksroom
..... peper
..... zout
..... beetje citroensap

Kaneeljus:
..... 5 dl kalfsfond
..... 2 kaneelpijpjes
..... 0,5 dl kaneellikeur
..... 1 sjalotje, gesnipperd
..... roomboter om te monteren of eventueel allesbinder
..... peper
..... zout

Appelsnoepje met baileysroom en kruimels

Appelsnoepje:
..... 4 grote appels (Jonagold)
..... 4 eetl. acaciahoning
..... 12 g vanillesuiker
..... 45 g blanke amandelen
..... 45 g hazelnoten
..... 8 velletjes filodeeg

..... boter
..... 30 g bruine cassonade

Kruimels:
..... 45 g boter
..... 45 g suiker
..... 45 g bloem

Room:
..... 175 ml slagroom
..... 20 g suiker
..... scheutje Baileys

Vanille-ijs:
..... 150 g eierdooier
..... 125 g suiker
..... 5 dl melk
..... 1,5 dl room
..... 1 vanillestokje
..... 1 citroen