

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