

# 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