

# Boodschappenlijstje van kookavond 17-10-2011

*Samengesteld door: Jan 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.

## Vruchtensalade met gerookte kip

Vruchtensalade:

- ..... 0,5 bloemkool ca 500 gram
- ..... 400 g gerookte kipfilet
- ..... 400 g kersen (vers of uit glas)
- ..... 150 g blauwe druiven
- ..... 4-5 schijven ananas
- ..... 150 g spinazie
- ..... 1 struik bleekselderij

Saus:

- ..... 2-3 eetl. ananassap
- ..... 5 eetl. yoghurt
- ..... 5 eetl. mayonaise
- ..... 1 eetl. citroensap
- ..... peper
- ..... zout

Extra:

- ..... aluminiumfolie

## Palestijnse soep met knapperige aardpeer

- ..... 1 kg aardperen
- ..... scheutje citroensap
- ..... 3 eetl. boter
- ..... 1 eetl. olie
- ..... 1 flinke ui
- ..... 6 dl groentebouillon van blokken
- ..... 6 dl melk
- ..... zout
- ..... peper
- ..... 3 dl room
- ..... versgemalen nootmuskaat
- ..... arachideolie voor frituren

## Licht romig stoofpotje met konijn, mosterd en appel

Stoofpotje:

- ..... 6 Elstar appels
- ..... 8 konijnenbouten (totaal ca. 1800g)
- ..... 12 sjalotjes, in partjes
- ..... 4 eetl. grove mosterd
- ..... zout
- ..... versgemalen peper
- ..... 6 eetl. boter
- ..... 2 theel. gedroogde dragon
- ..... 2 flesjes oud bruin bier
- ..... 1 rundvleesbouillonblokje
- ..... 200 ml kookroom

#### Aardappelpuree:

- ..... 1 kg kruimige aardappelen
- ..... zout
- ..... peper
- ..... nootmuskaat
- ..... 25 g boter
- ..... 1 / 1,5 dl melk
- ..... 3 uien

#### Spruitjes:

- ..... 1 kg spruitjes
- ..... zout
- ..... klont boter
- ..... 60 g walnoten

### **Warm appeltaartje met kaneelijs en verse mangosaus**

#### Appeltaartjes:

- ..... 10 plakjes (roomboter) bladerdeeg
- ..... 750 g appels bv. Jonagold
- ..... 100 g boter
- ..... 90 g amandelsnippers
- ..... kaneelpoeder
- ..... 6 eetl. suiker

#### mangosaus:

- ..... 125 g suiker
- ..... 2 mango's of 2 blikken
- ..... 2 citroenen

#### Extra:

- ..... bakpapier of silpats

Kaneelijs:

- ..... 8 eidooiers
- ..... 5 dl slagroom
- ..... 5 dl volle melk
- ..... 220 g suiker
- ..... 1 dl kaneellikeur
- ..... 1 theel. kaneelpoeder, gezeefd