

Boodschappenlijstje van kookavond 21-11-2011

Samengesteld door: Wim Hovens

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

Salade van witlof en kalfslever met appel- stroop en bloedworst

- 4 witlofstronkjes, in reepjes gesneden
- 2 appels, geschild en in reepjes geneden
- olie
- azijn
- 8 plakjes bloedworst
- 400 g kalfslever in plakjes gesneden van elk 50 gr
- bloem
- appelstroop
- klontje margarine
- geroosterde pijnboompitjes

Romig soepje van Zaanse mosterd met Kempische ham en basilicum

- 2 l kippenbouillon
- 2 dl room
- klontje roomboter
- 6 eetl. Zaanse mosterd
- 8 plakken Kempische (of Boeren rauwe) ham
- 8 tot 16 blaadjes basilicum

Kempisch hoen met krieltjes en Hollandse peultjes

- 8 filets van Kempisch hoen met het bot er aan (of anders een parelhoen- of kipfilet)
- 1000 g krieltjes, gewassen en gekookt
- 1 dl kippenfond
- 800 gr schoon- gemaakte Hollandse peultjes
- 1 bosje bieslook, gesnipperd
- roomboter

Hollandse vlaflip met framboosjes

- 1 l volle yoghurt
- sap van een citroen
- 1 l vanillevla
- 2 bakjes frambozen
- 0,5 l slagroom opgeklopt
- frambozensiroop
- merg van een vanillestokje
- 8 takjes mint