

Boodschappenlijstje van kookavond 12-12-2011

Samengesteld door: Frank Theeuwen

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

Zalmbonbons en gegrilde gamba's met schuimige Champagnesaus

Zalmbonbons:

- 80 g verse zalmfilet
- 0,5 dl room
- 2 blaadjes gelatine
- visbouillonpoeder
- peper
- zout
- 225 g gerookte zalmplakjes
- olijfolie
- groen van prei (20 cm lang en 2 mm breed)
- zalmeitjes

Gamba's:

- 32 gamba's (ontdood)
- 4 eetl. olijfolie
- handje rucola
- 8 tapas spiesjes

Champagnesaus:

- 4 eidooiers
- 160 ml Champagne

Heldere bouillon met geroosterde paprika

- 1 kg rundergehakt
- 2 uien
- 400 g wortel, in plakken
- 8 eetl. fijngehakte peterselie
- 2 gele paprika's
- 2 rode paprika's
- 2 eetl. citroensap
- 8 kaasstengels

Eendenborstfilet met appel en haricots verts

- 4 tamme eendenborsten (pak á 400 gr.)
- 4 elstar appels, geschild en klokhuis verwijderen
- 6 eetl. appelstroop

..... 4 eetl. kippenbouillon
..... 2 eetl. fijngehakte peterselie
..... geraspte schil van een schoongeboende sinaasappel
..... 500 g haricots verts
..... 16 plakken katenspek
..... zak pommes duchesse

Chocolade-gember-fudgetaart met gekarameliseerde pecannoten en kaneelroom

Taart:

..... 310 g boter
..... 625 g pure chocolade in stukjes
..... 250 g basterdsuiker
..... 250 g zelfrijzende bakmeel
..... 100 g geraspte gemberwortel
..... 10 stevige geklopte eieren

Karamelnoten:

..... 375 g pecannoten
..... 375 g suiker
..... 5 eetl. water
..... zonnebloemolie om dienblad in te vetten

Kaneelroom:

..... 500 ml slagroom
..... 5 eetl. suiker
..... 5 theel. kaneel
..... cacao ter garnering