

Boodschappenlijstje van kookavond 12-03-2012

Samengesteld door: Frans Winkelmolen

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

Wortelcappuccino met sinaasappel

- 2 schoongeboende sinaasappels
- 30 g boter
- 2 theel. gemalen komijn (djinten)
- 1 theel. chilipoeder
- 400 g wortel, in kleine stukjes
- 500 ml kippenbouillon
- 300 ml volle melk
- 200 ml slagroom

Kabeljauwballetjes met tomatensaus

- 12 eetl. olijfolie
- 2 gesnipperde uien
- 4 fijngesneden tenen knoflook
- 400 g tomaten
- 4 eetl. witte wijn
- 32 fijngesneden blaadjes basilicum
- 500 g kabeljauwfilet
- 1 ei

Züricher Geschnnetzelttes, een Zwitsers vleessgerecht met rösti en komkommer-bleekselderijsalade

Geschnnetzelttes:

- 1 kg ongepaneerde kalfsschnitzel
- 500 g kleine champignons
- 4 sjalotten
- 2 eetl. bloem
- zout
- peper
- 60 g boter
- 2 eetl. maïzena
- 6 takjes peterselie
- 2 theel. citroensap
- 2 dl droge witte wijn
- 2 dl vleesfond
- 4 dl slagroom

Rösti:

- 800 g iets kruimige aardappelen
- 2 uien
- 2 losgeklopte eieren
- 30 g boter
- 2 eetl. olijfolie

Komkommer-bleekselderijsalade:

- 1 struik bleekselderij
- 1 komkommer
- 1 appel friszuur (bijv. Granny Smith)
- 4 eetl. olijfolie extra vierge
- 1 eetl. rode wijnazijn
- 2 theel. grove mosterd

Grand dessert met 3 variaties

- 500 ml slagroom
- 12 passievruchten
- 8 schuimkransjes roze en wit
- 200 g chocolade extra puur orange
- 5 ontdooide vellen filodeeg
- 1 losgeklopt ei
- 8 eetl. gemalen kokos
- 10 eetl. poedersuiker + extra voor de garnering
- 2 schoongeboende limoenen,
- 250 g mascarpone