

# Boodschappenlijstje van kookavond 16-04-2012

Samengesteld door: Rob Drissen

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

## Soep van knolselder en pastinaak

..... 500 g knolselder in blokjes gesneden  
..... 500 g pastinaak in blokjes gesneden  
..... 300 g gesnipperde ui  
..... 2 takjes tijm  
..... 4 laurierblaadjes  
..... 1,5 l kippenbouillon  
..... boter  
..... peper  
..... zout  
..... 8 plakjes toastbrood  
..... olie

## Salade van lauw warme peertjes met geitenkaas en walnoot

..... 400 g veldsla  
..... 4 grote peren  
..... 200 g geitenkaas  
..... 200 g gepelde walnoten  
..... balsamicoazijn  
..... olijfolie  
..... peper  
..... zout

## Gemarineerde varkenshaas met paddestoelenroomsaus, aardappelpuree met knoflook en gekarameliseerde witlof

Varkenshaas met paddestoelenroomsaus:

..... 4 flinke varkenshaasjes  
..... 5 dl rode wijn  
..... 4 dl rode port  
..... 10 gekneusde jeneverbessen  
..... 4 laurierblaadjes  
..... 80 g boter  
..... 4 dl wildfond  
..... 2 dl slagroom  
..... 500 g cantharellen  
..... koude klontjes boter  
..... zout

..... peper

Aardappelpuree met knoflook:

..... 2 kg kruimige aardappelen

..... scheutje olie

..... 2 dl slagroom

..... 2 dl melk

..... 200 g boter

..... 10 g zout

..... 3 knoflooktenen

..... gehakte peterselie

..... snufje versgemalen nootmuskaat

Gekarameliseerde witlof:

..... 8 stronken witlof

..... 8 eetl. suiker

..... 6 eetl. olijfolie

..... 2 appels in blokjes gesneden

..... peper

..... zout

## **Mango strattiatella in een ananas likeur soep**

Mango strattiatella:

..... 500 g gepureerde mango

..... 2 citroenen

..... 100 g suiker

..... 3 dl slagroom

..... scheutje fruit likeur

..... 4 eetl. splitters van donkere chocolade

Ananas likeur soep:

..... 0,5 verse ananas

..... 5 eetl. suiker

..... scheut citroensap

..... 3 dl slagroom

..... verse munt

..... scheutje grand manier