

Boodschappenlijstje van kookavond 17-09-2012

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 stippelijntjes aanpassen.

Frisse makreelrolletjes in komkommerlinten

Makreel:

- 2 gerookte makrelen
- 16 eetl. zure room
- 2 eetl. kappertjes
- 2 komkommers
- 2 little gem *
- 48 takjes rucola

Groentesalade:

- 12 bospeentjes
- 300 g peultjes
- 24 ovale mini tomaten
- 4 tl honing

Dressing:

- 4 theel. groene kruidenmosterd
- 100 ml witte wijnazijn
- 320 ml olijfolie extra vierge
- 4 theel. honing

Gevulde mosselen

Mosselen basisrecept:

- 1 in ringen gesneden ui
- 1 laurierblaadje
- 1 in ringen gesneden prei
- 0,5 in plakken gesneden wortel
- 0,25 bosje selderij
- 0,25 bosje peterselie
- versgemalen peper
- een flinke scheut witte wijn of water
- 2 kg mosselen

Vulling:

- 3 eetl. olijfolie
- 1 zeer fijn gesnipperde ui
- 2 geperste teentjes knoflook

- 2 sneetjes oud brood (zonder korsten en fijn verkruimeld)
- 0,5 bosje bladpeterselie
- 1 eetl. fijngehakte kappertjes
- zout
- versgemalen peper
- 1 citroen

Blije kip met dragonsabayon

Groente:

- 12 roseval aardappels
- olijfolie
- 2 spitskolen
- 2 eetl. roomboter

Blije kip in pancetta:

- 4 kipfilets (biologisch of maïskip of landhoen)
- versgemalen korianderkorrels
- 2 limoenen
- 8 plakken pancetta

Garnituur:

- 24 grote shii-takes

Sabayon:

- 1 bosje dragon
- 8 eieren
- 100 ml droge witte wijn
- 70 ml Pernod
- 100 ml olijfolie extra vierge

Extra nodig:

- bakpapier

Warme abrikozen met passievrucht-mascarpone

Abrikozen en passievrucht-mascarpone:

- 24 gedroogde abrikozen
- 4 perssinaasappels
- 4 kaneelstokjes
- 2 steranijs
- 2 eetl. honing
- 4 passievruchten
- 12 eetl. mascarpone
- 2 mangos
- 24 kleine blaadjes basilicum

Extra nodig:
..... citruspers