

# 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 stippellijntjes 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