

Boodschappenlijstje van kookavond 15-10-2012

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.

Paddenstoelensoep met walnoot-gehaktballetjes

Soep:

- 500 g gemengde paddenstoelen, in kleine stukjes
- 200 g knolselderij, geschild en in kleine blokjes
- 500 ml wildfond
- 4 eetl. olijfolie
- 2 fijngehakte uitjes
- 2 theel. gedroogde majoraan
- 2 laurierblaadjes
- bieslook

Balletjes:

- 400 g kalfsgehakt
- 100 g licht geroosterde en fijngehakte walnoten
- zout
- peper
- snufje nootmuskaat of foelie

Salade met linzen en Jambon du Guntrud

Salade:

- 500 g linzen (blik)
- 2 gele of rode paprika's, zonder zaadjes en in reepjes
- 2 rode uien, in ringen
- 4 lente..... of bosuitjes, in ringen
- 16 plakken Jambon du Guntrud
- 4 eetl. gehakte peterselie

Dressing:

- 2 eetl. balsamicoazijn
- 2 theel. mosterd
- 8 eetl. olijfolie
- zout
- peper

Livar entrecote met gegratineerde rode kool

- 8 Livar entrecote lapjes
- zout

- versgemalen peper
- 1 rode kool
- 1 rode ui
- scheutje olie
- 250 ml bessensap
- 1 kaneelstokje
- 1 laurierblaadje
- 2 kruidnagels
- 1 eet. suiker
- 2 stevige appels
- 100 g rozijnen
- 500 g tamme kastanjes
- 1 kg kruimige aardappels
- 2 eetl. maizena
- 80 g boter
- 2 eieren
- 100 g paneermeel

Peer-abrikozencrumble met kaneelijs

Kaneelijs:

- 500 ml melk
- 2 eetl. gemalen kaneel
- 500 ml ongeklopte slagroom
- 170 g suiker
- 3 kaneelstokjes

Peer-abrikozencrumble:

- 400 ml appelsap
- 300 g gedroogde abrikozen
- 4 rijpe handperen
- 250 g bloem
- 200 g witte basterdsuiker
- 200 g boter, in blokjes