

Boodschappenlijstje van kookavond 19-11-2012

Samengesteld door: Frank Theeuwen

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

Zalmtartaar met gepocheerd ei

- 500 g zalmforel
- 4 gesnipperde sjalotjes
- 200 ml witte wijnazijn
- 4 eetl. arachide..... of zonnebloemolie
- 2 theel. honing
- 2 komkommers in miniblokjes gesneden
- 8 eieren
- 4 eetl. gehakte (platte) peterselie
- Kookring rond 10 cm

Uiensoep met kaascroutons

- 100 g boter of vloeibaar bakproduct
- 1000 g uien in ringen gesneden
- 2 theel. suiker
- 100 ml witte wijn
- 2 l vleesbouillon
- 2 theel. verse tijmblaadjes of gedroogd
- 2 kleine stokbroodjes in schuine plakken van 1,5 cm
- 200 g geraspte Gruyère of belegen kaas
- 8 ovenvaste soepkommen

Entrecote met limoen-knoflookboter

Entrecotes:

- 8 entrecotes (ca. 150 g per stuk)
- 2 eetl. gesmolten boter
- 2 eetl. arachide..... of zonnebloemolie
- 2 limoenen
- 4 teentjes geperste knoflook
- Snufje paprika..... of chilipoeder
- 200 g boter
- vershoudfolie

Friet:

- 1000 g grote aardappelen

Witlof:

- 8 stronkjes witlof
- boter
- olie
- suiker
- scheutje bouillon

Crème karamel

- 200 g suiker
- 2 eetl. warm water
- 2 eetl. citroensap
- 2 eieren
- 4 eidooiers
- 300 ml slagroom
- 250 ml melk
- 8 soufflévormpjes of ovenvaste bakjes (rond 10 cm. Of 125 ml inhoud) ingevet met boter
- braadslede of ovenschaal
- 1 vanillestokje