Boodschappenlijstje van kookavond 17-12-2012

Samengesteld door: Dave 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.

Loempia van grote garnaal, gember en kokos

Loempia's:
..... 14 grote gamba’s
..... 1 teen knoflook
..... 12 plakjes gember in zoetzuur (shoga amazu)
..... limoenrasp (limoenen van sausje)
..... 4 eetl. gemalen kokos
..... 12 loempiavellen 15x 15 cm
..... 50 g eiwit
..... zout
..... peper

Limoensausje:
..... 75 g crème fraîche
..... 50 g room
..... 100 gr mayonaise
..... 2 limoenen
..... beetje gembersiroop
..... peper
..... zout

Kerriesoepje met kokos en citroengras en een auberginepasteitje

Soep:
..... 2 theel. kerriepoeder
..... 2 eetl. boter
..... 4 steranijs
..... 6 stengels citroengras
..... 2 tenen knoflook
..... 3 cm gember
..... 1,2 l kippenbouillon
..... 6 dl kokosroom
..... 1 limoen
..... 100 g gepelde Hollandse garnaaltjes
..... 0,5 komkommer
..... zout
..... peper

Pasteitje:
..... 8 plakken bladerdeeg
..... 1 ui
..... 250 g Tasty Tom tomaten
..... 1 theel. komijnpoeder
..... 300 g aubergine
..... 1 eetl. tomatenpuree
..... 1 eetl. platte peterselie
..... 1 ei
..... olijfolie

Kalfsoester met truffelsaus , aardappelkroketjes en groenten

Vlees:
..... 1400 g kalfsoester (aan een stuk)

Groenten:
..... 150 g haricots verts
..... 150 g doperwten
..... 150 g bospeentjes
..... 150 g groene asperges
..... 100 g cantharellen

Aardappelkroketjes:
..... 1 kg bintjes
..... 2 eidooiers
..... 100 g boter
..... peper
..... zout
..... nootmuskaat
..... 150 g bloem
..... eiwit
..... paneermeel

Saus:
..... 5 dl kalfsfond
..... 2,5 dl rode port
..... 2 sjalotjes
..... 2 tenen knoflook
..... 25 g truffeltapenade
..... 1 eetl. mosterd
..... peper
..... zout
..... allesbinder

Appeltaartje met kaneel en calvadosijs

Appeltaartje:
..... 4 Jonagold appels
..... 15 g kaneelpoeder
..... 14 plakken bladerdeeg
..... 50 g suiker
..... 50 g boter
..... 30 g abrikozengelei

Frangipane:
..... 75 g boter
..... 75 g broyage (50% amandelpoeder en 50% suiker)
..... 1 ei
..... 2 theel. calvados

Calvadosijs:
..... 1 vanillestokje
..... 1,5 dl melk
..... 150 g suiker
..... 150 g eidooier
..... 3,5 dl room
..... 20 ml calvados
..... 14 muntblaadjes
..... 14 deegvormpjes met losse bodem