

# 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 stippelijntjes aanpassen.

## Loempia van grote garnaal, gember en kokos

Loempia's:

- ..... 14 grote gamba's
- ..... 1 teen knoflook
- ..... 12 plakjes gember in zoetzuur (shoga amazou)
- ..... 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