

Boodschappenlijstje van kookavond 18-03-2013

Samengesteld door: Richard Hovens

Dit boodschappenlijstje is bedoeld voor **7 personen**. Indien u voor meer of minder personen kookt, kunt u zelf de aantallen op de stippellijntjes aanpassen.

Gebakken bloedworst rodekool salade en perencompote

Bloedworst:

- 4 eetl. boter
- 21 dikke plakken bloedworst
- 4 eetl. bloem

Extra nodig:

- 250 g veldsla

Rodekoolsalade:

- 2 sjalotjes
- 2 eetl. grove mosterd
- 6 eetl. frambozenazijn
- 400 ml olijfolie
- 300 g frambozen
- 1 rodekool

Perencompote:

- 8 handperen
- 4 kaneelstokjes
- 2 vanillestokjes
- 150 g rietsuiker
- 1 citroen
- 2 tl speculaaskruiden

Franse mosterdsoep met kabeljauw

Kabeljauw:

- 100 g boter
- olijfolie
- 7 kabeljauwfilets a 40 g per stuk

Mosterdsoep:

- 2 uien
- 4 teentjes knoflook
- 4 eetl. fijne Franse mosterd
- 4 eetl. grove Franse mosterd
- 120 g boter

..... 80 g bloem
..... 1600 ml groentebouillon
..... 1000 ml kookroom
..... zout
..... versgemalen peper

Toast:

..... 14 sneetjes wit brood
..... 2 teentjes knoflook
..... olie
..... zout
..... versgemalen peper

Zeeduivel in Parmaham

Risotto:

..... 1600 ml groentebouillon
..... 2 uien
..... 2 teentje knoflook
..... 10 eetl. olijfolie
..... 400 g risottorijst
..... 300 ml droge witte wijn
..... zout
..... 2 prei
..... 100 g geraspte kaas
..... versgemalen peper

Zeeduivel:

..... 7 moten zeeduielfilet
..... 14 of 21 plakken parmaham (afhankelijk van grootte)

Aardappelchips:

..... 6 Roseval aardappels met schil
..... 2 l frituurolie
..... zout

Parijse flensjes

Flensjes:

..... 50 g boter
..... 500 ml melk
..... 200 g bloem
..... 100 g ei
..... 20 g poedersuiker
..... olie

Banketbakkersroom:

- 500 ml melk
- 2 vanillestokje
- 4 eidooiers
- 100 g suiker
- 2 eetl. bloem
- 200 g bitterkoekjes
- 4 bananen

Eiwitschuim:

- 6 eetl. water
- 250 g suiker
- 6 eiwitten

Extra:

- gasbrandertje