

# Boodschappenlijstje van kookavond 02-09-2013

*Samengesteld door: Dave Vercoulen*

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

## Rösti met gerookte forel en salsa verde

Forel:

..... 2 st forel

Rösti:

..... 500 g bloemige aardappels

..... 2 st. lente-ui

..... 0,8 dl olijfolie (geel voor het bakken)

..... kookringen

Salsa Verde:

..... 30 g peterselie

..... 30 g basilicum

..... 1 theel. kappertjes

..... 4 st. cocktailaugurkjes

..... 2 st. ansjovisfilet

..... 1 tn. knoflook

..... 2 theel. dijonmosterd

..... 0,6 dl olijfolie (extra virgine)

..... 1 eetl. citroensap

## Zeebaars met gemarineerde venkel, venkelpuree en uienmoes

Zeebaars:

..... 7 st. zeebaarsfilets (70 g) met vel

Gemarineerde venkel:

..... 2 st. venkel

..... 1 eetl. witte balsamico azijn

..... 3 eetl. olijfolie

..... peper

..... zout

Venkelpuree:

..... 1 st. venkel

..... 750 g kruimige aardappels

..... olijfolie

..... boter

Uienmoes:

- ..... 3 st. witte zoete ui
- ..... peper
- ..... zout
- ..... 0,5 st. citroen(rasp)

## **Kruidige eendenbout met rode kool**

Eendenbouten:

- ..... 7 st. eendenbouten (min. 1 eendenbout per persoon)
- ..... 1,5 st. steranijs
- ..... 1,5 st. kaneelstokje
- ..... 1,5 koffiel. zwarte peperbolletjes
- ..... 1,5 koffiel. rode peperbolletjes
- ..... 1,5 koffiel. zeezout
- ..... 4 eetl. olijfolie
- ..... kookringen
- ..... bladpeterselie
- ..... aluminiumfolie
- ..... vijzel

Zwarte bessen coulis:

- ..... 125 g zwarte aalbessen
- ..... 25 g suiker
- ..... 50 ml water
- ..... 8 g vanillesuiker (1 zakje)
- ..... suiker
- ..... allesbinder

Rode kool:

- ..... 1 st. rode kool (750 gr)
- ..... 2 st. rode uien
- ..... boter
- ..... 2 st. grote goudrenetten
- ..... 4 eetl. honing
- ..... 4 dl zoete witte wijn
- ..... 750 g grote vastkokende aardappelen
- ..... olijfolie
- ..... 150 g zwarte bessen coulis

## **Mango-limoenmousse en een mango kroket met limoencreme**

Mangocoulis:

- ..... 2 st. mango
- ..... 3 dl water

..... 1 st. limoen (sap)

..... 300 g suiker

#### Mango-limoenmousse:

..... 3 dl mangocoulis

..... 1 st. limoen

..... 75 g suiker

..... 3 dl slagroom

..... 2 dl Turkse volle yoghurt 10% vet

..... 3 blaadjes gelatine

#### Garnering:

..... 0,5 st. rijpe mango

..... 7 st mintblaadjes

..... 2,5 dl slagroom

#### Kroket:

..... 2,5 dl mangocoulis

..... 1 st. limoen

..... 5-spices poeder naar smaak (kaneel, steranijs, kruidnagel en peper)

..... 0,5 st. rijpe mango

..... 2,5 g agar agar

..... 100 g amandelpoeder

..... 100 g paneermeel

..... bloem

..... eiwit

#### Limoencrème:

..... 250 g crème fraîche (d'Isigny)

..... 120 g poedersuiker

..... 1 st limoen