Boodschappenlijstje van kookavond 23-12-2013

Samengesteld door: Wim Hovens

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

Salade met gerookte forel en Hollandse garnalen

..... 1 kropje rode sla
..... 2 stronkjes witlof
..... 1 rode ui in dunne ringen
..... 1 bosje dille grof gehakt
..... 300 g gerookte forel
..... 150 g Hollandse garnalen
..... 1 theel. scherpe mosterd
..... 2 eetl. wittewijnazijn
..... 2 eetl. milde olijfolie
..... 2 eetl. slagroom
..... zout
..... peper

Uiensoep met bladerdeegdakje

..... 6 eetl. olijfolie
..... 8 zoete uien in ringen
..... 2 eetl. suiker
..... 4 theel. Provencaalse kruiden
..... 300 ml droge witte wijn
..... 2 l kippenbouillon
..... 8 plakjes roomboterbladerdeeg ontdooid
..... 2 eieren losgeklopt
..... 100 g Gruyere kaas geraspt

Beef Wellington met rodekool en aardappelkoekjes

Beef Wellington:
..... 1 bakje kastanjechampignons (250 g)
..... 1 sjalotje
..... 75 g roomboter
..... 75 g rauwe ham
..... 100 g roompaté
..... 1 rosbief (dik stuk van ca.1 kg), op kamertemperatuur
..... 2 eetl. grove mosterd
..... 1 bladerdeegblok (pak 2 x 375 g)
..... 1 ei, losgeklopt
..... bloem om te bestuiven

..... zout
..... peper

Rodekool met granaatappelsap en pruimen:
..... 4 eetlepels arachideolie of vloeibaar bakproduct
..... 8 sjalotjes
..... 1 kg rodekool
..... 200 g zwarte pruimen
..... 2 laurierblaadjes
..... 4 kruidnagels
..... 1500 ml granaatappelsap
..... zout
..... peper

Aardappelkoekjes met gruyere kaas:
..... 1 kg kruimige aardappelen
..... 200 g gruyere kaas
..... 4 eetl. bieslook
..... 2 eieren
..... boter
..... zout
..... peper

Knapperige bitterkoekjes chocolademousse

..... 750 ml slagroom
..... 4 eieren
..... 100 g poedersuiker
..... 300 g pure chocolade
..... 8 eetl. amaretto
..... 28 bitterkoekjes in stukjes
..... 2 eetl. suiker
..... 1 bakje blauwe bessen