

# Boodschappenlijstje van kookavond 17-02-2014

Samengesteld door: Frans Winkelmolen

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

## Parelhoenfritot met knolselderij mousseline, truffelolie en rucola

..... 350 g parelhoenfilets  
..... peper  
..... zout  
..... 100 g panko  
..... bloem  
..... 1 ei  
..... olie om te frituren  
..... 20 g rucola  
..... beetje truffelolie  
..... 400 g knolselderij  
..... 250 g bloemige aardappels  
..... slagroom naar smaak  
..... nootmuskaat  
..... spuitzak  
..... 8 satéprikkers  
..... 8 amuseglaasjes

## Gestoomde tongfilet met bospaddenstoelenbouillon

..... 400 g gemengde bospaddenstoelen  
..... 12 st. groene asperges  
..... 2 theel. truffelolie  
..... 2 eetl. bieslook  
..... 5 st. Atlantische tongfilets (halveren in de lengte)  
..... 500 g spinazie (grote bladeren)  
..... kervel  
..... 1 l visfond  
..... 4 uien  
..... 1 flinke prei  
..... 2 laurierblaadjes  
..... 12 peperkorrels  
..... 2 takjes tijm  
..... 4 dl witte wijn  
..... peper  
..... zout

## Varkenshaas in een jasje

#### Varkenshaas:

- ..... 4 tomaten
- ..... 8 bosuitjes
- ..... 16 eetl. (olijf)olie
- ..... 2 eetl. citroensap
- ..... 1 zakje verse munt
- ..... 2 zakjes verse basilicum
- ..... peper
- ..... zout
- ..... 4 eieren
- ..... 4 teentjes knoflook
- ..... 10 beschuiten
- ..... 4 takjes peterselie
- ..... 2 theel. oregano
- ..... 4 korte varkenshaasjes (a 250 g)
- ..... aluminiumfolie

#### Gegratineerde aardappelschotel:

- ..... 800 g vastkokende aardappelen
- ..... 2 uien
- ..... boter voor het invetten
- ..... 7 eetl. geraspte belegen kaas
- ..... 130 g roombrie
- ..... 160 ml. slagroom
- ..... 2 eieren
- ..... peper
- ..... zout
- ..... nootmuskaat

#### **Taartje van mousse met appel-sjalottencompote**

- ..... 5 dl melk
- ..... 1 kaneelstokje
- ..... 2,5 mespunten speculaaskruiden
- ..... 1 vanillestokje
- ..... 4 eierdooiers
- ..... 100 g suiker
- ..... 8 blaadjes gelatine
- ..... 5 dl slagroom
- ..... 30 g boter
- ..... 1 eiwit
- ..... 2 dl water
- ..... 2 eetl. honing
- ..... 4 appels
- ..... 2,5 gehakte sjalotten

..... 80 g basterdsuiker  
..... 4 eetl. Calvados  
..... 2 eetl. citroensap  
..... boter  
..... 50 g geschaafde amandelen  
..... 2 eetl. gehakte pistachenoten  
..... 100 g suiker  
..... 1 eiwit  
..... 2 limoenen  
..... 160 g suiker  
..... 2 eetl. honing  
..... kaneelpoeder  
..... 8 ringen (6 cm doorsnede)  
..... acetaatrol