Boodschappenlijstje van kookavond 31-03-2014

Samengesteld door: Richard 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 portchampignons

Salade:
..... 400 g veldsla
..... 4 handperen
..... 1 bakje tuinkers
..... 200 g walnoten
..... 300 g oude kaas

Portchampignons:
..... 1000 g extra kleine champignons
..... 1500 ml port
..... 4 takjes tijm
..... 2 laurierblaadje
..... 4 eetl. walnotenolie
..... zout
..... versgemalen peper

Soepje van knoflook

..... 6 bollen knoflook, teentjes los maar niet gepeld
..... olijfolie
..... 2 middelgrote uien
..... 450 ml slagroom
..... 1.5 l bouillon
..... scheut witte wijn
..... zout
..... peper
..... 2 sinaasappelen, vruchtvlees in partjes (pliceren = ontvellen)
..... verse koriander
..... room als laatste toevoeging
..... 250 g uitgebakken spekjes

Getrancheerde biefstuk met aardappelpuree en zoete zuurkool

Knoflook-aardappelpuree met zoete zuurkool:
..... 3 teentjes knoflook
..... 800 g kruimige aardappels
..... 50 ml melk
..... 750 g zuurkool

..... 2 handperen
..... 100 g dadels zonder pit
..... 20 g boter
..... 75 g cashewnoten
..... 2 eetl. bruine suiker

Rode wijnsaus:
..... 1 ui
..... 1 teentje knoflook
..... 1 el boter
..... 1 el bloem
..... 300 ml rode wijn
..... 200 ml kalfsfond

Biefstukken:
..... 8 st. ossenhaas (ca. 1 kg)

Ravioli van chocolade met roomijs

Ravioli:
..... 600 g chocolade
..... 6 dl slagroom
..... evt. nootjes naar keuze toevoegen
..... 32 wontonvelletjes (uit de toko)
..... 2 l jus d’orange
..... 400 g suiker
..... 2 vanillestokjes
..... 2 eieren

Roomijs:
..... 5 eidooiers
..... 140 g witte basterdsuiker
..... 4 dl melk
..... 3 dl slagroom