

# 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