

Boodschappenlijstje van kookavond 08-09-2014

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.

Bruschetta

- 2 ciabattabroden
- 2 teentjes knoflook
- 8 tomaten
- 6 takjes basilicum
- 200 g rucola
- 300 g pecorino (Italiaanse schapenkaas)
- 8 vijgen
- 500 g gemengde paddenstoelen

Soepje van Limburgse mosterd

Mosterdsoep:

- 2 uien
- 4 teentjes knoflook
- 4 eetl. fijne Franse mosterd
- 4 eetl. grove Franse mosterd
- 120 g boter
- 80 g bloem
- 1600 ml groentebouillon
- 1000 ml kookroom
- zout
- versgemalen peper

Kabeljauw:

- 100 g boter
- olijfolie
- 8 kabeljauwfilets a 40 g per stuk

Toast:

- 8 sneetjes wit brood
- 1 teentje knoflook
- olie
- zout
- versgemalen peper

Saltimbocca met pommes duchesse

Saltimbocca:

- 8 kalfsschnitzels
- 16 salieblaadjes
- 16 plakjes prosciutto
- 4 eetl. boter
- olijfolie
- 2 flinke scheuten marsala

Spinaziesalade:

- verse spinazie
- pijnboompitten
- oude kaas
- snoeptomaatjes
- 1 eetl. honing
- 1 eetl. mosterd
- 2 eetl. citroensap
- 4 eetl. olijfolie
- evt peper of andere smaakmaker

Pommes duchesse:

- 1 kg kruimige aardappelen
- 1 ei
- 100 g boter
- 1 mespunt nootmuskaat

Mousse van chocola en yoghurtijs met frambozencoulis

Yoghurtijs:

- 250 ml slagroom
- 500 ml volle yoghurt
- 2 eierdooiers
- 75 g suiker

Mousse van chocola:

- 200 g melkchocolade
- 50 g poedersuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 125 ml slagroom
- 2 eiwitten
- 2 eierdooiers

Frambozencoulis:

- 500 g rijpe frambozen
- sap van 0,5 citroen
- 200 g poedersuiker