

Boodschappenlijstje van kookavond 24-11-2014

Samengesteld door: Rob Drissen

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

Courgettesoep met gorgonzola

..... 4 courgettes
..... 1 ui
..... 2 tenen knoflook
..... olijfolie
..... boter
..... oregano
..... 1 l kippenbouillon
..... 200 g gorgonzola
..... 4 dl room
..... zeezout
..... peper

Herfstsalade gewikkeld in parmaham

..... 4 verse vijgen in kwarten
..... pakje geitenkaas met honing
..... 8 eetl. pompoenpitten
..... 16 plakjes parmaham
..... 100 g walnoten
..... 2 eetl. honing
..... 2 eetl. balsamico azijn
..... 2 eetl. olijfolie
..... 160 g jonge bladsla
..... zout
..... peper

Hertebiefstukjes in rode wijn met gebakken peer en aardappelnestjes

..... 4,5 dl rode Bourgogne
..... 3 sjalotjes
..... 250 g zoete aardappel
..... 160 g boter
..... scheutje melk
..... 8 stoofpeertjes
..... 8 hertebiefstukjes
..... 700 g aardappels
..... zout
..... peper

Filodeegbakjes met aardbeienijs en mangomousse met frambozencouli

Mangomousse:

- 450 g mango vruchtvlees
- 2 eidooiers
- 75 g witte basterdsuiker
- 0,75 dl zoete witte wijn
- 5 blaadjes witte gelatine
- 2 dl room
- citroensap

Aardbeienijs:

- 2 vanillestokjes
- 250 g aardbeien
- 2,5 dl room
- 2 eidooiers
- 150 g witte basterdsuiker
- 1 eetl. Grand Marnier
- citroensap

Frambozencouli:

- 250 g frambozen
- 50 g suiker

Filodeegbakjes:

- filodeeg
- boter
- poedersuiker
- grof gesneden pure chocolade