Boodschappenlijstje van kookavond 13-04-2015

Samengesteld door: Bram Joosten

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

Caesar Salade met gepocheerde kip

..... 8 sneetjes bruin brood
..... 200 gontbijtspek
..... Olijfolie (om in te bakken)
..... 4 kipfilets
..... Olijfolie extra vierge
..... 4 teentjes knoflook
..... 6 eieren
..... 6 ansjovisfilets op olie
..... 2 eetl. mosterd
..... 2 citroenen
..... 150 ml zonnebloemolie
..... Olijfolie extra vierge
..... 100 g Parmezaanse kaa
..... 2 kroppen ijsbergsla
..... 2 rode uien
..... 300 g spinazie

Witlofsoep met gerookte eendenborst

..... 1 ui
..... 3 st prei
..... 200 g aardappel
..... 500 g witlof
..... 50 g boter
..... 1 eetl. suiker
..... 500 ml liter melk
..... 1500 ml kippenbouillon
..... 200 g gerookte eendenborst
..... 1 stronk witlof

Ribeye met waterkerspuree

..... 1,5 kg ribeye
..... 10 eetl. olijfolie
..... 50 g boter
..... 1 kg paddenstoelen
..... 4 teentjes knoflook (fijngesneden)
..... 5 theel. peterselie (fijngesneden)

..... zwarte peper
..... zout
..... 80 g waterkers / tuinkers
..... 300 g spinazie
..... 1 a 2 dl slagroom
..... 800 g middelgrote aardappelen
..... olie (om in te frituren)

Poire Belle-Helene

Peren:
..... 8 handperen
..... 2 vanillestokjes
..... 200 g suiker
..... 1 blaadje gelatine (per liter siroop)
..... 125 g pure chocolade
..... 100 g slagroom
..... 80 g melk

IJs:
..... 1 vanillestokje
..... 250 ml melk
..... 6 eieren (dooiers)
..... 125 g suiker
..... 2 theel. maizena
..... 250 ml slagroom

Serveren:
..... 1 dl slagroom
..... 8 blaadjes mint
..... 0,5 chocolade reep (puur geraspt)