

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)