

Boodschappenlijstje van kookavond 14-09-2015

Samengesteld door: Dave Vercoulen

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

Escargots met champignons

- 48 grote (maar geen kolossale) witte champignons
- 48 wijngaardslakken (petits gris) uit glas (semi-vers)
- 1 citroen
- 2 kleine sjalotjes
- 2 teentjes knoflook
- 2 scheutjes olijfolie
- 200 g boter
- 1 citroen
- 2 eetl. fijngehakte platte peterselie
- 2 teentjes knoflook en 1/2 sjalot
- een paar druppels pastis
- peper
- zeezout

Krachtige bouillon met basilicumflensjes

- 16 dl krachtige kippenbouillon
- 200 g fijne haricots verts
- 6 lente-uitjes
- Zwarte peper van de molen
- Zeezout
- 500 ml melk
- 250 g bloem
- 300 g basilicum = 2 bosjes
- 2 koffielepels olijfolie
- 4 eieren
- 2 snufjes zout

Varkenskotelet van het Livar varken 'charcutière'

Varkenskotelet:

- 8 varkenskotetletten (Livar, bij een speciaal slager)
- 4 sjalotten
- 1 eetlepel bloem
- 2 eetlepel rode wijnazijn
- 200 ml droge witte wijn
- 2 eetl. geconcentreerde tomatenpuree
- 200 ml kalfsfond

- 2 klontjes suiker
- 2 eetl. mosterd
- 32 kleine augurkjes in 't zuur (cornichons)
- 4 klontjes boter
- 2 eetl. olijfolie
- peper en zeezout
- aluminiumfolie

Gebakken aardappelen:

- 1200 g vastkokende aardappels, geschild en in plakken
- 4 eetl. olie
- versgemalen peper
- zout

Haricots verts met spek:

- 500 g haricot verts
- 2 a 3 pakjes katenspek
- scheut olijfolie
- peper

Crème brûlée met speculaas

- 1 l room
- 180 g suiker
- 240 g eigeel
- 12 stuks speculaas
- 10 gelatineblaadjes
- 1 mespuntje speculaaskruiden