

# 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 varkenskoteletten (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