

Boodschappenlijstje van kookavond 23-11-2015

Samengesteld door: Wim Hovens

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

Herfstsalade met rookworst, spek en pruimen

Salade:

- 12 gedroogde pruimen
- 1 rookworst
- 2 uien
- 3 gekookte rode bieten
- 1 eetl. olijfolie
- 250 g spekreepjes
- 400 g gemengde sla
- basilicum om te garneren
- bieslook om te garneren

Dressing:

- 1 ui
- 150 ml olijfolie
- 100 ml balsamicoazijn
- 1 citroen (sap)
- 4 theel. mosterd
- 1 theel. zout
- 1 theel. suiker

Heldere paddenstoelensoep met verse kruiden en krokant brood

- 2 uien
- 4 tenen knoflook
- 200 g ontbijtspek
- 6 eetl. olijfolie
- 500 g witte champignons
- 500 g kastanjechampignons
- 2 l water
- 1 blokje groentebouillon
- peper
- zout
- 1 (afbak) stokbrood
- handje peterselie (gehakt)
- handje bieslook (gehakt)

Tournedos stroganoff

..... 8 tournedos
..... 150 g boter
..... 4 uien
..... 150 g gerookte spekblokjes
..... 1 rode
..... 1 groene paprika
..... 250 g champignons
..... 10 g gemengde kruiden
..... 25 g paprikapoeder
..... 1 groot blikje tomatenpuree
..... peper
..... zout
..... wodka
..... cognac
..... rode wijn
..... gehakte peterselie
..... vleesjus
..... 100 ml koksroom
..... basmati rijst
..... 1 kg snijbonen

Chocolademousetaart met peer

..... 4 eieren (gesplitst)
..... 200 g witte basterdsuiker
..... 200 g pure chocolade
..... 200 g boter
..... 2 handperen
..... 1 eetl. citroensap
..... 50 g melkchocolade (geraspt)
..... springvorm van 24 cm bekleed met bakpapier