

# Boodschappenlijstje van kookavond 07-12-2015

Samengesteld door: Jan 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.

## Snelle perentaartjes met vijgensalade

Vijgensalade:

- ..... 100 g pecannoten
- ..... 1 eetl. honing
- ..... 8 verse vijgen
- ..... 1 krop Romeinse sla
- ..... 1 bosje bosui
- ..... 250 g cherrytomaten
- ..... 200 g roquefort
- ..... 1 eetl. gladde mosterd
- ..... 20 ml frambozenazijn
- ..... 60 ml zonnebloemolie

Snelle perentaartjes:

- ..... 8 plakken bladerdeeg
- ..... ei
- ..... 4 handperen

## Rodekoolsoep met kwartel en wildpaté

- ..... 8 kwartels (ontdooid)
- ..... peper
- ..... zout
- ..... 6 eetl. olijfolie
- ..... 4 tenen knoflook
- ..... 2 uien
- ..... 2 theel. suiker
- ..... 200 ml rode wijn
- ..... sap van 0,5 citroen
- ..... 700 ml gevogeltefond
- ..... 500 g rode kool (diepvries)
- ..... 600 ml water
- ..... 100 g roomboter
- ..... 2 potjes wildpaté (gevogelte)
- ..... handje peterselie (garnering)

## In bier gestoofde konijnenbout met gekonfijte vruchten en een Hasselback aardappel

#### Konijn:

- ..... 2 dl olijfolie
- ..... 8 konijnenbouten
- ..... 2 tenen knoflook (gesnipperd)
- ..... 1 ui (gesnipperd)
- ..... 2 eetl. tomatenpuree
- ..... 4 flesjes Gerarnus Blond bier
- ..... 400 g gedroogde vruchten
- ..... handje basilicum
- ..... zout
- ..... gemalen peper

#### Hasselback aardappelen:

- ..... 8 grote, vastkokende aardappels
- ..... 2 bekertjes creme fraiche
- ..... 2 lente uitjes
- ..... 8 strips bacon
- ..... 2 klontje boter
- ..... zout

#### **Kaneelflensjes met cranberrymascarpone**

- ..... 200 g bloem
- ..... 1,5 theel. kaneelpoeder
- ..... 650 ml melk
- ..... 3 losgeklopte eieren
- ..... 3 eetl. gesmolten boter
- ..... 200 g mascarpone
- ..... 65 g cranberrycompote
- ..... 3 eetl. poedersuiker
- ..... zout