

Boodschappenlijstje van kookavond 22-02-2016

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.

Lentesalade met kalfsrosbief

- 600 g kalfsmuis / kalfsrosbief
- 3 eetl. roomboter
- 2 eetl. olijfolie naturel
- 75 ml passievrucht sap
- 1 theel. Dijon mosterd
- 1 eetl. vloeibare honing
- 175 ml fruitige olijfolie
- 2 kg tuinbonen in de schil
- 8 middelgrote bospeentjes
- 8 radijsjes
- Mix van kleurrijke slasoorten (landkers, snijbiet, veldsla, frisee, lollo blanco)
- Eventueel kleurrijke eetbare bloemen

Preisoep met krokante parmaham en peer

- 4 preien
- 3 teentjes knoflook
- 5 takjes tijm
- 50 g boter
- 60 g bloem (ongeveer 4 eetlepels)
- 100 ml witte wijn
- 1,2 l water
- 150 ml kookroom
- 2 groentebouillonblokjes
- 100 g zachte blauwe kaas
- 2 peren
- 150 g Parmaham
- 100 g walnoten

Hertenbiefstukjes met spek, tijm, paddenstoelen en aardappelgratin

Hertenbiefstukjes:

- 600 g gemengde paddenstoelen
- 1 bosje tijm (3 eetlepels)
- 8 hertenbiefstukjes a ca. 125 gram
- 2 eetl. Dijonmosterd
- 300 g katenspek (16 plakjes)
- 4 flinke winterwortels

..... 80 g boter
..... 5-6 eetl. olijfolie
..... 2 uien, gesnipperd
..... 4 teentjes knoflook, fijngehakt of geperst

Aardappelgratin:

..... 2 kleine rode uien
..... olijfolie
..... 200 g gerookte spekblokjes
..... 300 ml kookroom
..... 200 g geraspte oude kaas
..... 1 kg aardappelen
..... 2 eieren

Wentelteefjes, notenparfait met notensabayon

Wentelteefjes:

..... 4 eieren
..... 3 dl melk
..... 24 sneetjes (oud) wit brood
..... 8 eetl. suiker
..... 2 eetl. kaneelpoeder
..... 100 g boter

Notenparfait:

..... 9 eidooiers
..... 400 g basterdsuiker
..... 4 dl slagroom
..... 150 g fijngehakte hazelnoten
..... 1,5 dl amandellikeur

Notensabayon:

..... 6 eidooiers
..... 120 g suiker
..... 1,5 dl amandellikeur
..... 2 dl slagroom
..... mint blaadjes