

Boodschappenlijstje van kookavond 28-11-2016

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.

Salade van gerookte eendenborst en gebakken paddenstoelen

- 2 eetl. pijnboompitten
- 10 eetl. olijfolie extra vierge
- 400 g mixpakket paddenstoelen, schoongeveegd en in stukjes
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 2 eetl. bosbessenjam
- 2 eetl. balsamico azijn
- 400 g gerookte eendenborstfilet
- 50 g rucola

Polpettine Napoletane al sugo

- 500 g rundergehakt
- 2 eieren
- 4 sneeën witbrood (verkruid, van oud brood)
- 50 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 50 g blanke rozijnen
- 2 eetl. peterselie (gehakt)
- 4 eetl. olijfolie
- 2 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 1 ui (gesnipperd)
- 3 blikken gepelde tomaten (à 400 g)
- 1 handje basilicum

Ossobuco bianco

- 8 kalfslapjes (à 150 g)
- 150 g bloem
- 6 eetl. olijfolie
- 50 g boter
- 2 uien (gesnipperd)
- 2 winterwortels (in stukjes)
- 6 ansjovisfilets
- 1 eetl. tijm (alleen de blaadjes)
- 300 ml witte wijn
- 200 ml kalfsfond
- 4 teentjes knoflook (fijngehakt)
- 1 bosje peterselie (gehakt)
- 1 citroen (rasp en sap)

..... pasta fusilli

..... broccoli

Ricotta-mousse met gepocheerde peer en walnoten

..... 400 ml slagroom

..... 2 zakjes vanillesuiker

..... 4 eetl. poedersuiker

..... 250 g ricotta

..... 500 ml witte wijn

..... 4 eetl. suiker

..... 4 handperen (in blokjes)

..... 100 g walnoten (fijnggehakt, geroosterd)

..... 4 eetl. honing