

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