Boodschappenlijstje van kookavond 13-03-2017

Samengesteld door: Rob Drissen

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

Franse camembertsalade

Franse dressing:
..... 250 g spekblokjes
..... bieslook
..... 2 eetl. Franse mosterd
..... 40 ml witte wijnazijn
..... 2 eetl. honing
..... 120 ml olijfolie extra vierge

Franse camembertsalade:
..... 400 g haricots verts
..... 8 stronken witlof
..... 2 bosjes radijs
..... 2 appels, Granny Smith
..... 500 g camembert

Cappuccino van bier en grotchampignons

Soep:
..... 700 g grotchampignons
..... 130 g boter
..... 4 flesjes dubbelbock
..... 1,5 l gevogelte bouillon
..... zout
..... cayennepeper
..... 9 dl room
..... peterselie

Kaasstengels:
..... 2 vellen bladerdeeg
..... 200 g geraspte pizzakaas

Boeuf bourguignon

Boeuf bourguignon:
..... 200 g gerookt ontbijtspek, in dobbelsteentjes
..... 75 ml zonnebloemolie
..... 40 g tomatenpuree (blik)
..... 1,5 kg rundvlees, in stukjes gesneden

..... 50 g bloem
..... 2 tenen knoflook, geperst
..... 3 blaadjes laurier
..... 5 takjes tijm
..... 500 ml rode wijn
..... 600 ml runderbouillon
..... 1 rode ui, gesnipperd
..... 50 ml olijfolie
..... 500 g champignons
..... zout
..... peper

Tomatenchutney:
..... 1 sjalot
..... 2 tenen knoflook
..... 40 g tomatenpuree (blik)
..... 500 g tomaat
..... 20 g boter
..... 150 ml sherry azijn
..... 25 g suiker
..... 0,5 theel. kruidnagelpoeder
..... 1 theel. paprikapoeder
..... 0,25 theel. kardemompoeder
..... 0,25 theel. foelie
..... Snuf zout

Mousseline van knolselderij:
..... 1 kg knolselderij
..... 500 g aardappelen
..... 400 ml melk
..... water
..... 50 g boter, gesmolten
..... olijfolie
..... zout
..... peper

Paddenstoelen chips:
..... paddenstoelen
..... zout

Yoghurtpotje Oreo en framboos

Yoghurtpotje Oreo:
..... 16 Oreo koekjes
..... 4 eetl. melk

..... 500 g yoghurt
..... 100 g suiker
..... 2 eetl. vanillearoma
..... 8 opgeloste velletjes gelatine
..... 300 ml room
..... 200 ml room voor de kanelli’s ter garnering

Frambozensaus:
..... 250 g frambozen
..... 100 g suiker
..... 100 g water