

# 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