

Boodschappenlijstje van kookavond 25-09-2017

Samengesteld door: Dave Vercoulen

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

Eirolletjes

- 8 eieren
- 50 ml melk
- 2 eetl. verse bieslook
- 150 g roomkaas
- 12 plakken gedroogde landham (of andere gedroogde ham)
- 3 handjes rucola
- pijnboompitjes
- knoflookpoeder (ongeveer een halve theelepel)
- peper
- zout
- keukenfolie

Klassieke uiensoep

- 2 eetl. olie
- 50 g boter
- 1 klein bosje salie, blad geplukt
- 6 tenen knoflook, geperst
- 8 uien, in dunne ringen
- 4 sjalotten, in dunne ringen
- 300 g prei, in dunne ringen
- 1500 ml hete groentebouillon
- 350 ml witte wijn
- versgemalen zwarte peper
- zout
- cognac (optioneel)
- 8 sneetjes stokbrood
- 200 g gruyère, geraspt
- 2 takjes krulpeterselie, fijngesneden

Pittige hachee met port, bier en chocolade

- 2 eetl. bloem
- versgemalen zwarte peper
- zout
- 1500 g runderstoofvlees, in blokjes
- 6 eetl. olijfolie
- 2 uien, gesneden

- 4 tenen knoflook, geperst
- 2 rode chilipeper, zaadjes verwijderd, fijngesneden
- 2 kleine blikjes tomatenpuree
- 1 theel. komijn
- 0,5 theel. gerookte-paprikapoeder
- 0,5 theel. cayennepeper
- 0,5 theel. kaneel
- 2 mespuntje kruidnagel
- 250 ml rode port
- 500 ml runderbouillon
- 500 ml donker bier (oudbruin of dubbel)
- 50 g pure chocolade
- sambal
- 500 g rijst

Hemelse modder

- 350 g pure chocolade (ten minste 70% cacao)
- 8 grote eieren, gesplitst
- 1 theel. vanille-extract
- 50 ml rum (optioneel)
- zout
- 100 g suiker
- 200 ml slagroom
- 4 eetl. chocoladekrullen of andere taartdecoratie