

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 stippelijntjes 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