

Boodschappenlijstje van kookavond 06-11-2017

Samengesteld door: Jan 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.

Minestrone

- 2 eetl. olijfolie
- 2 ui, fijngesnipperd
- 4 tenen knoflook, geperst
- 2 wortels, gesneden
- 2 stengels bleekselderij, gesneden
- 2 kleine courgettes, in kleine blokjes
- 1200 ml groentebouillon
- 400 ml rode wijn
- 2 blikken (à 400 g) tomaatblokjes
- 2 eetl. oregano
- stuk kaaskorst (optioneel)
- 100 g kleine pasta, bijv. macaroni of schelpjes
- 150 g snijbiet of boerenkool, gesneden
- 1 blik (à 400 g) cannellini bonen, afgespoeld, uitgelekt
- versgemalen zwarte peper
- zout
- stukje Parmezaanse kaas

Vol-au-vent met shiitake en kippendij

Bouillon:

- 6 kippendijfilets
- 1,5 kippenbouillonblokjes
- 15 g peterselie
- 3 stengels bleekselderij, in stukken
- 1,5 grote wortel, in stukken
- 3 laurierblaadjes
- 1,5 takje tijm
- 1,5 theel. rode peperkorrels

Ragout:

- 90 g boter
- 120 g bloem
- 600 g shiitakes, in plakjes
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 3 sjalotjes, fijngesneden
- 15 g peterselie

..... 3 eetl. slagroom

Pasteibakjes:

..... 8 bladerdeeg pasteibakjes

Martinikip met tomatensaus en limoen uit de oven

..... 2 eetl. boter

..... 8 kippendijtes met bot

..... olijfolie

..... 3 teen knoflook, fijngesneden

..... 3 rode ui, fijngesneden

..... 3 blik polpa à 400 g (fijne tomaatblokjes)

..... 6 eetl. ketchup

..... 3 limoen, geperst

..... 300 ml martini

..... versgemalen zwarte peper

..... zout

..... takjes peterselie

..... ovenschaal

..... tricolore pasta

Flinterdunne crêpes

Crêpes:

..... 125 g bloem

..... snufje zout

..... 1 el suiker

..... 1 ei

..... 1 eidooier

..... 350 ml melk

..... 30 g boter

Saus:

..... 3 sinaasappels

..... 1 citroen

..... 50 g boter

..... 3 eetl. suiker

Extra:

..... zeef

..... maatbeker met schenktuit

..... koekenpan anti-aanbak-laag 20 cm

..... bakpapier

..... keukenkwastje

Vanille-ijs:

..... 6 eidooiers

..... 210 gram witte basterdsuiker

..... 0,5 liter melk

..... 4 dl. slagroom

..... 1 vanillestokje