

Boodschappenlijstje van kookavond 01-10-2018

Samengesteld door: Richard Hovens

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

Zalmtartaar

Zalmtartaar:

- 800 g gerookte zalm
- 1/2 venkelknol
- 5 bosuitjes
- 1 rood pepertje
- sap van 2 limoen
- handjevol verse peterselie
- zout
- peper

Limoenmayonaise:

- 2 eidooiers (van een zeer vers ei)
- 2 theel. mosterd
- 2 eetl. witte wijnazijn
- geraspte schil van 3 limoenen
- sap van 2 limoenen
- zout
- peper
- 300 ml zonnebloemolie

Preisoep

- 2 uien
- 4 teentjes knoflook
- 2 aardappels
- 8 preien
- 4 eetl. boter
- 200 ml witte port
- 800 ml groentebouillon
- 600 ml room
- 240 g camembert

Tournedos met sauce Poivre en ratatouille uit de oven

Tournedos:

- 8 tournedos

Pepersaus:

- Scheutje bakboter of olie
- 2 sjalotjes, heel fijngesnipperd
- 4 eetl. cognac
- 200 ml kalfsfond
- 200 ml slagroom
- 3 eetl. geplette peperkorrels (naar eigen smaak)

Ratatouille:

- 1 aubergine
- 2 courgettes
- 1 a 2 (rode) uien
- 1 rode paprika
- 2 tenen knoflook
- 6 tomaten
- 4 eetl. olijfolie
- 2 eetl. provencaalse kruiden
- zout
- peper

Yoghurtijs met vanille sabayon en frambozen

Yoghurtijs:

- 500 ml slagroom
- 1000 ml volle yoghurt
- 4 eidooiers
- 150 g suiker

Sabayon:

- 8 eidooiers
- 100 g suiker
- 150 ml mousserende witte wijn, bv. crémant
- 150 g frambozen