

# 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