

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 stippelijntjes 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