

Boodschappenlijstje van kookavond 25-11-2019

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.

Bruschetta met champignons

- 8 sneetjes toast of gegrild brood
- 250 g champignons
- 1 sjalotje
- 200 g brie
- Scheutje rode wijn azijn
- Snufje peper
- Snufje zout
- Paar takjes peterselie

Gegratineerde uiensoep

- 6 eetl. olijfolie
- 1200 g uien, in ringen
- 2 theel. kerriepoeder
- 300 ml droge witte wijn
- 3 l groentebouillon
- 10 takjes tijm
- 8 sneetjes stokbrood van 1 dag oud
- 400 g geraspte gruyère

Gevulde portobello's met tomatensaus en puree

Tomatensaus:

- 2 sjalotten
- olijfolie
- 2 teentjes look
- enkele takjes rozemarijn
- enkele takjes tijm
- 4 eetl. tomatenpuree
- 2 dl witte wijn
- peper en zout
- 4 blikken tomatenblokjes
- water
- 6 blaadjes laurier
- een snufje kristalsuiker

Gevulde portobello's:

- 800 g gemengd gehakt

- 4 ei-gelen
- 60 g paneermeel
- 300 g Parmezaanse kaas
- 1 bussel platte peterselie
- 1 sjalot
- olijfolie
- 100 g pijnboompitten
- 8 grote portobello's
- lookolie
- 60 g panko

Puree:

- 2 kg aardappelen (loskokend)
- 80 g boter
- 4 ei-gelen
- een scheutje melk
- peper
- zout
- 0,5 bussel bieslook

Chocolademousse met cacaocrumble

Chocolademousse:

- 400 g pure chocolade
- 12 eieren
- 500 g kristalsuiker
- 750 ml room

Cacaocrumble:

- 60 g hazelnoten
- 60 g kristalsuiker
- 2 eetl. cacaopoeder
- 60 g bloem
- 60 g amandelpoeder
- een snuif grof zout
- 60 g boter