

# 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