

# Boodschappenlijstje van kookavond 09-12-2019

Samengesteld door: Wim 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-taartjes

- ..... Zalmtartaar-taartjes
- ..... 400 g gerookte zalm
- ..... 300 g zalmfilets (vers, zeer fijngehakt)
- ..... 2 kleine rode uien (fijngesnipperd)
- ..... 2 theel. grove mosterd
- ..... 6 eetl. olijfolie
- ..... 2 eetl. citroensap
- ..... 4 vellen filodeeg (ontdooid)
- ..... 150 g boter (gesmolten)
- ..... 150 g veldsla of gemengde bladsla
- ..... 2 limoenen (in plakjes)
- ..... 8 taartvormpjes van 10 cm

## Courgette-soep

- ..... 1 kg courgette in blokjes snijden
- ..... 4 uien gesnipperd
- ..... 4 tenen knoflook in plakjes snijden
- ..... 2 l kippen bouillon (tabletten)
- ..... 4 groentebouillon tabletten
- ..... 4 eetl. arachide olie
- ..... 4 eetl. fijn geknipte bieslook
- ..... 250 ml kookroom
- ..... peper

## Tam konijn in het zuur

Marinade:

- ..... 1 l water
- ..... 1 l rode wijnazijn
- ..... 10 konijnen bouten
- ..... 6 laurierblaadjes
- ..... 6 kruidnagels
- ..... 6 theel. gekneusde peperkorrels
- ..... 6 gekneusde tenen knoflook
- ..... 4 dikke uien gesneden in halve ringen
- ..... 3 tot 4 winterwortels in schijfjes
- ..... 6 theel. verse tijm

..... flinke scheut olie

Rest:

..... wildkruiden

..... ontbijtkoek

..... 4 eetlepels appelstroop

..... 4 bouillonblokjes

..... maizena

## **Vanille-ijs met warme kersen en gebakken suikerbrood**

Vanille-ijs:

..... 6 eidooiers

..... 210 g witte basterdsuiker

..... 0,5 l melk

..... 4 dl slagroom

..... 1 vanillestokje

Garnering:

..... 8 plakken suikerbrood met kers

..... 40 g boter

..... 400 ml slagroom

..... 600 g pot kersen op siroop

..... 200 g pure chocolade

..... 8 ijscoupes

..... grillpan