

Boodschappenlijstje van kookavond 10-02-2020

Samengesteld door: Bram Joosten

Dit boodschappenlijstje is bedoeld voor **8 personen**. Indien u voor meer of minder personen kookt, kunt u zelf de aantallen op de stippellijntjes aanpassen.

Franse mosterdsoep met Kabeljauw

Mosterdsoep:

- 1,5 ui
- 3 teentjes knoflook
- 3 eetl. fijne Franse mosterd
- 3 eetl. grove Franse mosterd
- 90 g boter
- 60 g bloem
- 1200 ml groentebouillon
- 750 ml kookroom
- zout
- peper

Kabeljauw:

- 100 g boter
- olijfolie
- 8 kabeljauwfilets a 40 g per stuk
- Bieslook

Toast:

- 12 sneetjes wit brood
- olijfolie
- 1,5 teentjes Knoflook
- zout

Vitello tonnato & Spaghetti aglio olio e peperoncino

Vitello tonnato:

- olijfolie om in te bakken
- 600 g kalfsmuis
- 3 eidooiers
- 15 ml witte wijnazijn
- 3 theel. gladde mosterd
- 3 eetl. kappertjes
- 225 ml zonnebloemolie
- 1,5 blikje tonijn
- 3 gezouten ansjovisfilets
- 100 g rucola

- olijfolie extra vergine
- bladpeterselie

Spaghetti aglio olio e pepperoncino:

- 750 g gedroogde spaghetti
- 6 teentjes knoflook
- 1,5 rode peper
- bladpeterselie
- olijfolie om in te bakken
- olijfolie extra vergine
- 75 g Parmezaanse kaas
- 1 citroen
- aluminiumfolie

Kruidige rosbief met roodlof en groene olijvensalsa

Kruidige rosbief:

- 1,5 kg rosbief aan stuk à 750 g
- 3 eetl. Dijon mosterd
- 1,5 eetl. kaneelpoeder
- 9 laurierblaadjes
- 3 eetl. olijfolie
- 3 eetl. roomboter
- 1,5 stokje zoethout

Aardappel-knoflookmousseline:

- 2,25 kg kruimige aardappels
- 300 ml extra vierge olijfolie
- 150 ml volle melk
- 6 teentjes knoflook

Olijvensalsa:

- 150 g groene olijven zonder pit
- 75 g Taggiasche olijven
- 1,5 eetl. kappertjes
- 12 stuks cornichons
- 9 eetl. olijfolie extra vierge

Roodlof:

- 300 ml rode port
- 3 eetl. rietsuiker
- 6 stronkjes roodlof
- 1,5 scheutje olijfolie

Witte chocolademousse met walnotencrunch en gekarameliseerde banaan

Witte chocolademousse:

- 150 ml room
- 20 g gelatinepoeder
- 375 g witte chocolade
- 300 ml slagroom
- eiwit van 5 eieren
- 75 g suiker

Walnotencrunch:

- 112,5 g walnoten
- 112,5 g suiker
- 1 scheutje eiwit

Gekarameliseerde banaan:

- 4 bananen
- poedersuiker

Vanillesaus:

- 1,5 vanillestokje
- 300 ml slagroom
- 150 ml melk
- 75 g suiker
- 5 eidooiers

Frambozensegmenten:

- 6 eetl. diepvriesframbozen