

Boodschappenlijstje van kookavond 15-11-2004

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.

Serranoham met limoendressing

Serranoham:

- Ongeveer 700 gram dun gesneden serranoham
- 2 Cavaillon meloenen
- 100 gram zacht uitgebakken buikspek julienne
- diverse gemengde soorten sla

Dressing:

- 2 limoenen
- 2 dl. Cogmans kloof, Afrikaanse dessertwijn
- 300 gram crème fraîche
- peper
- zout
- mosterd

Roergebakken biefstuk met aardappeltjes, peultjes en cashewnoten

- 300 gram peultjes
- 6 eetlepels olijfolie traditioneel
- 500 gram biefstuk-reepjes
- 400 gram aardappelblokjes
- 1 theelepel sambal oelek
- 2 eetlepels ketjap manis
- 3 eetlepels ongezouten cashewnoten
- 2 eetlepels gember-siroop
- peper
- zout

Saltimbocca met pere al forno rozemarijn aardappeltjes mozzarella met tomaat en basilicum

Saltimbocca:

- 3 plakken rauwe ham
- 3 eetlepels geraspte kaas
- 3 eetlepels peterselie
- 1 ei
- peper
- nootmuskaat
- 25 gram boter

- 1 dl. marsala
- 1 dl. droge witte wijn
- 2,5 dl. kalfsfond
- 8 schnitzels (zeer dun)
- 8 plakken parmaham
- 16 salieblaadjes (vers)
- cocktailprikkers

Pere al forno:

- 8 harde peren (conference of een andere stoofpeer)
- 75 gram basterdsuiker
- 225 ml. marsala
- 75 ml. water
- 3 cm. kaneel
- 3 cm. vanille

Rozemarijn aardappeltjes:

- 2 kilogram aardappelen (kleine)
- 1/8 bos rozemarijn
- 50 gram boter
- zout

Mozzarella met tomaat en basilicum:

- 4 grote rijpe tomaten
- 1 bol mozzarella
- 0,5 bos basilicum
- 75 gram veldsla
- 4 zwarte olijven
- 0,5 eetlepel witte wijnazijn
- 1 eetlepel balsamico-azijn
- 4,5 eetlepel olijfolie
- zout
- peper

Tiramisu

- 6 eierdooiers
- 150 gram poedersuiker
- 375 gram mascarpone
- 3 gelatine-blaadjes
- 0,4 liter slagroom
- scheutje amaretto
- 300 gram lange vingers
- 0,3 liter sterke koffie
- een cakevorm bekleed met plasticfolie