

Boodschappenlijstje van kookavond 10-10-2005

Samengesteld door: Peter Smeets

Dit boodschappenlijstje is bedoeld voor **6 personen**. Indien u voor meer of minder personen kookt, kunt u zelf de aantallen op de stippellijntjes aanpassen.

Gefrituurde scampi's met een tomaten basilicum coulis

scampi's:

- 12 scampi's
- 100 gram panko broodkruim
- 1/4 bosje kervel
- 1/4 bosje peterselie
- 2 eieren
- 2 teentjes knoflook
- arachideolie
- taartrandjes

basilicum coulis:

- 3 rijpe tomaten
- 2 teentjes knoflook
- 2 dl visbouillon
- 200 gram boter
- 1/4 bosje basilicum
- peper
- zout
- hot ketchup

Knoflooksoep met garnalenschuimpjes

knoflooksoep:

- 1.20 ltr visbouillon
- 4 teentjes knoflook
- 500 gram aardappelen in blokjes
- 100 gram ringetjes van het wit van prei
- 1,5 grof gesneden tomaat
- 1,5 grof gesneden ui
- 6 eetlepels culinesse

garnalenschuimpjes:

- 3 eiwitten
- 0,5 uitgeperst teentje knoflook
- 1,5 eetlepel gedroogde parmezaanse kaas (grozette)
- 0,30 ltr visbouillon
- sap van een citroen

- 250 gram garnalen
- 6 takjes kervel voor de garnering

Kippenleversalade

dressing:

- 3 eetlepels citroensap
- 6 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel grove mosterd
- 1 theelepel honing
- 1 eetlepel verse bieslook
- gesnipperd
- zout
- versgemalen zwarte peper

salade:

- Zak gemengde salade bijvoorbeeld frisee, eikenblad en radicchio
- 1.5 avocado in blokjes
- 3 eetlepels citroensap
- 3 roze grapefruits
- 500 gram kippenlevertjes
- 3 eetlepels olijfolie
- 1.5 teentje knoflook geperst
- zout
- versgemalen zwarte peper
- sprietjes bieslook voor garnering

Runder zijdelende met roquefort-walnotenboter en pepersaus

walnotenboter:

- 2 klein gesneden sjalotjes
- 75 boter
- 150 gram roquefort
- 2 eetlepels fijngehakte walnoten
- 1 eetlepel fijn geknipte bieslook
- vershoudfolie

pepersaus:

- 3 sjalotjes
- 2,5 dl gevogeltefond
- 2,5 dl slagroom
- 75 gram boter
- 2 eetlepels rode pepers naar smaak
- 0,5 dl cognac
- 100 gram koude boter

zijdelende:

- 600 gram runderzijdelende aan een stuk
- 1 kg krieltjes
- arachideolie
- 200 gram haricotsverts
- 1 grote wortel in brunoise

Peren in rode wijnsiroop met roomijs

peren:

- 6 rijpe handperen
- 0.75 ltr wijn
- 75 gram suiker
- 1,5 kaneelstokje
- 3 kruidnagels
- 3 eetlepels bessengelei of bosvruchtenjam
- ijswafeltjes als garnering
- kaneelpoeder

ijs:

- 5 eierdooiers
- 150 gr basterdsuiker
- 15 gram vanille suiker
- 375 ml volle melk
- 300 ml slagroom