Boodschappenlijstje van kookavond 28-11-2005

Samengesteld door: Rob Drissen

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

Linzensoep met witte kool en worst

..... 300 gram linzen
..... 500 gram witte kool
..... 4 aardappelen
..... 2 uien
..... 2 teentjes knoflook
..... 2 kippenbouillontabletten
..... 1 kleine rookworst
..... 1 dl slagroom
..... 25 gram boter
..... 1 el kerriepoeder
..... 2 el tomatenpuree

Hamhoorntjes

Vulling:
..... 1 1/2 el boter
..... 1 1/2 fijngehakt ui
..... 2 tenen knoflook fijngehakt
..... 150 gr gekookte ham in blokjes
..... 150 gr spek in blokjes
..... 150 gr champignons in schijfjes
..... 1 bosje gehakte peterselie
..... 3 el kwark
..... zout
..... peper
..... nootmuskaat

Hoorntjes:
..... 12 vellen bladerdeeg

Bestrijken:
..... 1 eigeel
..... 2 el melk

Runderfilet met kwetsensaus

Runderfilet met kwetsensaus:
..... 750 gr. kwetsen

..... 1 1/2 eetl. boter
..... 90 gr. suiker
..... 8 eetl. krachtige rode wijn(b.v. Spatburgunder)
..... 1 1/2 eetl. rode wijnazijn
..... 1 mespunt kaneel
..... zout
..... peper
..... braadboter
..... 6 schijven runderfilet a 150 gr

Aardappel met appel uit de oven:
..... 1 1/2 kilo vastkokende aardappels
..... 3 grote uien
..... 75 gram boter
..... 225 gram mager rookspek
..... in blokjes gesneden
..... 0,75 liter appelsap
..... 1 1/2 kippenbouillontablet
..... 1 1/2 theelepel gedroogde rozemarijn
..... versgemalen peper
..... 6 grote appels
..... 225 gram ontbijtspek in plakjes

Gesmoorde honinggroente:
..... 3 rode paprika's
..... 4 eetl. olijfolie
..... 6 struikjes witlof
..... 1 1/2 dl. witte wijn of sinaasappelsap
..... 1 1/2 theel. vloeibare honing
..... zout

Apfelstrudel met warme vanillesaus

Apfelstrudel:
..... 450 gr patentbloem + bloem om het werkblad te bestuiven
..... 2 kleine eieren
..... 5 eetlepels plantaardige olie
..... 190 ml handwarm water
..... 1 kruidnagel of 1 mespunt kruidnagelpoeder
..... schil van 1 citroen
..... 150 gr oud witbrood
..... 2 kg friszure appels
..... 300 gr boter + boter om mee in te vetten
..... 150 gr rozijnen
..... 1 borrelglas Strohrum

..... 3 theelepels kaneel
..... 300 gr suiker

Warme vanillesaus:
..... 3 eierdooiers
..... 6 zakjes vanillesuiker
..... 1,5 eetlepel maïzena
..... 6 dl slagroom