

Boodschappenlijstje van kookavond 19-12-2005

Samengesteld door: Dave Vercoulen

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

Limburgse forelfilet met stroopsaus

- 6 forelfiets met vel
- peper en zout
- bloem
- boter
- 200 gram magere spekreepjes
- 1,5 teentje geperste knoflook
- 0,75 theelepel tijm
- 1,5 eetlepel bieslook
- 0,75 dl witte wijnazijn
- 3 eetlepels Limburgse appelstroop
- appelsap
- 6 takjes verse tijm

Limburgse mosterdhoningsoep

- 4 uien
- 2 theelepel kerrie
- 80 gram boter
- 80 gram bloem
- 2 liter runderbouillon (gemaakt van 4 bouillonblokjes in 2 liter water)
- enkele takjes verse tijm
- 4 eetlepels fijngesneden selderij
- 7 eetlepels Limburgse mosterd
- 2 stelen met enkele bladen lavas (maggiplant)
- 4 eetlepels honing
- eventueel 2 dl schenkroom
- peper
- zout
- Limburgs roggebrood
- katenspek

Zóérvléisj

Zóérvléisj:

- 1200 gram paardenpoulet of paardenbiefstuk (als alternatief kunt u ook biefstuk gebruiken)
- 450 gram uien
- 6 dl natuurazijn
- 6 inmaak peperkorrels

..... 6 jeneverbessen
..... 1,5 theelepel mosterdzaadjes
..... 3 laurierbladeren
..... zout
..... peper
..... boter
..... 270 gram Limburgse rinse appelstroop
..... 60 120 gram suiker
..... aardappelmeel of maïzena

Frites:

..... 2 kg Aardappelen (vastkokende)
..... zout

Mayonaise:

..... 2 eierdooiers
..... 4 dl zonnebloemolie
..... 2 eetlepels azijn
..... 2 dessertlepels mosterd
..... 2 mespuntjes suiker
..... beetje citroensap
..... beetje maggi
..... zout
..... peper

Appelcompote:

..... 2 kg handappelen
..... 300 gr suiker
..... 2 dl witte wijn
..... water
..... 2 stukjes kaneelpijp
..... schil van een halve citroen
..... aardappelzetmeel

Appelstroopparfait met een loempia van appel en peperkoek

..... 150 gram appelstroop
..... 6 eidooiers
..... 4 eieren
..... 2 vanillestokje
..... 4,5 dl slagroom
..... 1,5 appel
..... kaneel
..... suiker
..... 150 gram peperkoek

..... loempiavel
..... boerenjongens voor garnering
..... 6 takjes mint
..... een scheut calvados