

Boodschappenlijstje van kookavond 27-11-2006

Samengesteld door: Rob Drissen

Dit boodschappenlijstje is bedoeld voor **7 personen**. Indien u voor meer of minder personen kookt, kunt u zelf de aantallen op de stippellijntjes aanpassen.

Warme salade met bloedworst en chorizo

..... 240 gram bloedworst
..... 240 gram chorizo
..... 3 rijpe handperen
..... 5 bosuitjes
..... 1 krop ijsbergsla
..... 1,5 eetlepel olie
..... 1,5 glas appelsap
..... 4,5 eetlepel olijfolie
..... 3 eetlepels azijn
..... 2 theelepels mosterd
..... zout
..... vers gemalen peper

Knapperige groenten met knoflookmayonaise

Knapperige groenten:

..... 1 rode en 1 groene paprika
..... 2 grote wortelen
..... 250 gram champignons
..... 150 gram peulen

Beslag:

..... 400 ml ijskoud water
..... 2 eieren
..... 200 gram bloem
..... 2 theelepels zout
..... 3 theelepels cayennepeper

Knoflookmayonaise:

..... 4 tenen knoflook
..... 3 eierdooiers
..... 3 eetlepels citroensap
..... 2 dl olijfolie
..... 2 dl zonnebloemolie
..... zout
..... versgemalen peper

Biefstuk met champignons en aardappelkoek en bloemkool met een krokant korstje

Aardappelkoek:

- 7 aardappelen
- 5 kleine uien
- 5 eetlepels maïzena of allesbinder
- zout
- versgemalen peper
- olie om in te bakken

Biefstuk:

- 7 biefstukken van 125 gram
- 500 gram (kastanje)champignons
- olie of boter om in te bakken
- 125 gram boter
- 5 theelepels mosterd
- 5 theelepels balsamico-azijn
- 5 scheutjes rode port of cognac
- 50 ml koksroom

Bloemkool:

- 1 bloemkool
- zout
- 300 gram reepjes mager rookspek
- 1,5 flinke ui
- 1,5 eetlepel olie
- 1 zakje kerriesaus
- 40 gram boter
- 4 sneetjes witbrood
- 150 gram oude Goudse kaas, vers geraspt

Gekarameliseerde peren met warme chocoladesaus

Peren:

- 4 rijpe maar stevige handperen
- 100 gram roomboter
- 1 eetlepel citroensap
- 100 gram lichtbruine basterdsuiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 1 theelepel kaneel/ 1 theelepel poedersuiker
- 7 bolletjes vanille-ijs
- 100 gram bittere chocolade voor de chocoladesaus
- 50 gram lichtbruine basterdsuiker voor de chocoladesaus
- 0,25 liter slagroom voor de chocoladesaus

..... 1 scheutje rum voor de chocoladesaus

Vanille-ijs:

..... 6 eidooiers

..... 210 gram witte basterdsuiker

..... 0,5 liter melk

..... 4 dl slagroom

..... 1 vanillestokje