

Boodschappenlijstje van kookavond 25-02-2008

Samengesteld door: Rob Drissen

Dit boodschappenlijstje is bedoeld voor **8 personen**. Indien u voor meer of minder personen kookt, kunt u zelf de aantallen op de stippellijntjes aanpassen.

Pancettahapje met gekaramelliseerde sjalot

- 3 sjalotjes
- 20 gram boter
- 1 eetlepel suiker
- 3 eetlepels crema di balsamico
- 75 gram cranberrypaté
- 8 plakjes pancetta

Italiaanse pastasalade

- 400 gram bloem
- 4 eieren, losgeklopt
- zout
- 2 bosuitjes
- 1 eetlepel olijfolie
- 150 ml droge witte huiswijn
- 200 gram gorgonzola
- 200 ml crème fraîche
- 100 gram pecannoten
- 2 handperen
- versgemalen peper
- handje rucola

Spinaziesoep met tortellini

- 3 uien in kwart ringen
- 3 eetlepels olijfolie
- 300 gram ham in smalle reepjes
- 3 tenen knoflook
- 1,5 liter runderbouillon
- 400 ml droge witte wijn
- 1 kg verse spinazie
- 250 ml crème fraîche
- 250 gram bloem
- 1 eidooier
- 2 eieren
- 50 gram geraspte Parmezaanse kaas
- 5 plakjes Parmaham, fijngehakt
- bosje fijngehakte basilicum

In parmaham gewikkelde biefstukjes in saliejus, met aardappelkoekjes

- 8 biefstukjes
- 1 verse Italiaanse kruidenmix
- 13 eetlepels olijfolie
- 6 eetlepels boter
- 16 plakjes parmaham
- 1 pot vleesfond (380 ml)
- 8 grote vastkokende aardappels
- 2 eieren
- 3 uien
- 3 teentjes knoflook
- 8 romatomen
- 2 courgettes
- 2 dunne aubergines

Millefogie met 3 soorten chocolade, vanille-ijs met bloedsinaasappelsaus

Vanille-ijs:

- 6 eidooiers
- 210 gram witte basterdsuiker
- 0,5 liter melk
- 4 dl. slagroom
- 1 vanillestokje

Bloedsinaasappelsaus:

- 12 eetlepels water
- 6 eetlepels suiker
- sap van 6 bloedsinaasappels

Millefogie met 3 soorten chocolade:

- 12 vellen bladerdeeg
- 100 gram witte chocolade
- 100 gram melkchocolade
- 100 gram pure chocolade
- 1 eigeel
- bloem
- 8 eetlepels room

Garnering:

- 4 bloedsinaasappels, in partjes
- 8 mintblaadjes
- cacaopoeder