Boodschappenlijstje van kookavond 17-10-2011

Samengesteld door: Jan Vercoulen

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

Vruchtensalade met gerookte kip

Vruchtensalade:
..... 0,5 bloemkool ca 500 gram
..... 400 g gerookte kipfilet
..... 400 g kersen (vers of uit glas)
..... 150 g blauwe druiven
..... 4-5 schijven ananas
..... 150 g spinazie
..... 1 struik bleekselderij

Saus:
..... 2-3 eetl. ananassap
..... 5 eetl. yoghurt
..... 5 eetl. mayonaise
..... 1 eetl. citroensap
..... peper
..... zout

Extra:
..... aluminiumfolie

Palestijnse soep met knapperige aardpeer

..... 1 kg aardperen
..... scheutje citroensap
..... 3 eetl. boter
..... 1 eetl. olie
..... 1 flinke ui
..... 6 dl groentebouillon van blokken
..... 6 dl melk
..... zout
..... peper
..... 3 dl room
..... versgemalen nootmuskaat
..... arachideolie voor frituren

Licht romig stoofpotje met konijn, mosterd en appel

Stoofpotje:

..... 6 Elstar appels
..... 8 konijnenbouten (totaal ca. 1800g)
..... 12 sjalotjes, in partjes
..... 4 eetl. grove mosterd
..... zout
..... versgemalen peper
..... 6 eetl. boter
..... 2 theel. gedroogde dragon
..... 2 flesjes oud bruin bier
..... 1 rundvleesbouillonblokje
..... 200 ml kookroom

Aardappelpuree:
..... 1 kg kruimige aardappelen
..... zout
..... peper
..... nootmuskaat
..... 25 g boter
..... 1 / 1,5 dl melk
..... 3 uien

Spruitjes:
..... 1 kg spruitjes
..... zout
..... klont boter
..... 60 g walnoten

Warm appeltaartje met kaneelijs en verse mangosaus

Appeltaartjes:
..... 10 plakjes (roomboter) bladerdeeg
..... 750 g appels bv. Jonagold
..... 100 g boter
..... 90 g amandelsnippers
..... kaneelpoeder
..... 6 eetl. suiker

mangosaus:
..... 125 g suiker
..... 2 mango's of 2 blikken
..... 2 citroenen

Extra:
..... bakpapier of silpats

Kaneelijs:
..... 8 eidooiers
..... 5 dl slagroom
..... 5 dl volle melk
..... 220 g suiker
..... 1 dl kaneellikeur
..... 1 theel. kaneelpoeder, gezeefd