

Boodschappenlijstje van kookavond 17-09-2012

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.

Frisse makreelrolletjes in komkommerlinten

Makreel:

- 2 gerookte makrelen
- 16 eetl. zure room
- 2 eetl. kappertjes
- 2 komkommers
- 2 little gem *
- 48 takjes rucola

Groentesalade:

- 12 bospeentjes
- 300 g peultjes
- 24 ovale mini tomaten
- 4 tl honing

Dressing:

- 4 theel. groene kruidenmosterd
- 100 ml witte wijnazijn
- 320 ml olijfolie extra vierge
- 4 theel. honing

Gevulde mosselen

Mosselen basisrecept:

- 1 in ringen gesneden ui
- 1 laurierblaadje
- 1 in ringen gesneden prei
- 0,5 in plakken gesneden wortel
- 0,25 bosje selderij
- 0,25 bosje peterselie
- versgemalen peper
- een flinke scheut witte wijn of water
- 2 kg mosselen

Vulling:

- 3 eetl. olijfolie
- 1 zeer fijn gesnipperde ui
- 2 geperste teentjes knoflook

..... 2 sneetjes oud brood (zonder korsten en fijn verkruimeld)
..... 0,5 bosje bladpeterselie
..... 1 eetl. fijngehakte kappertjes
..... zout
..... versgemalen peper
..... 1 citroen

Blij kip met dragonsabayon

Groente:

..... 12 roseval aardappels
..... olijfolie
..... 2 spitskolen
..... 2 eetl. roomboter

Blij kip in pancetta:

..... 4 kipfilets (biologisch of maïskip of landhoen)
..... versgemalen korianderkorrels
..... 2 limoenen
..... 8 plakken pancetta

Garnituur:

..... 24 grote shii-takes

Sabayon:

..... 1 bosje dragon
..... 8 eieren
..... 100 ml droge witte wijn
..... 70 ml Pernod
..... 100 ml olijfolie extra vierge

Extra nodig:

..... bakpapier

Warme abrikozen met passievrucht-mascarpone

Abrikozen en passievrucht-mascarpone:

..... 24 gedroogde abrikozen
..... 4 perssinaasappels
..... 4 kaneelstokjes
..... 2 steranijs
..... 2 eetl. honing
..... 4 passievruchten
..... 12 eetl. mascarpone
..... 2 mangos
..... 24 kleine blaadjes basilicum

Extra nodig:

..... citruspers