

Boodschappenlijstje van kookavond 17-12-2012

Samengesteld door: Dave 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.

Loempia van grote garnaal, gember en kokos

Loempia's:

- 14 grote gamba's
- 1 teen knoflook
- 12 plakjes gember in zoetzuur (shoga amazû)
- limoenrasp (limoenen van sausje)
- 4 eetl. gemalen kokos
- 12 loempiavellen 15x 15 cm
- 50 g eiwit
- zout
- peper

Limoensausje:

- 75 g crème fraîche
- 50 g room
- 100 gr mayonaise
- 2 limoenen
- beetje gembersiroop
- peper
- zout

Kerriesoepje met kokos en citroengras en een auberginepasteitje

Soep:

- 2 theel. kerriepoeder
- 2 eetl. boter
- 4 steranijs
- 6 stengels citroengras
- 2 tenen knoflook
- 3 cm gember
- 1,2 l kippenbouillon
- 6 dl kokosroom
- 1 limoen
- 100 g gepelde Hollandse garnaaltjes
- 0,5 komkommer
- zout
- peper

Pasteitje:

..... 8 plakken bladerdeeg
..... 1 ui
..... 250 g Tasty Tom tomaten
..... 1 theel. komijnpoeder
..... 300 g aubergine
..... 1 eetl. tomatenpuree
..... 1 eetl. platte peterselie
..... 1 ei
..... olijfolie

Kalfsoester met truffelsaus , aardappelkroketjes en groenten

Vlees:

..... 1400 g kalfsoester (aan een stuk)

Groenten:

..... 150 g haricots verts
..... 150 g doperwten
..... 150 g bospeentjes
..... 150 g groene asperges
..... 100 g cantharellen

Aardappelkroketjes:

..... 1 kg bintjes
..... 2 eidooiers
..... 100 g boter
..... peper
..... zout
..... nootmuskaat
..... 150 g bloem
..... eiwit
..... paneermeel

Saus:

..... 5 dl kalfsfond
..... 2,5 dl rode port
..... 2 sjalotjes
..... 2 tenen knoflook
..... 25 g truffeltapenade
..... 1 eetl. mosterd
..... peper
..... zout
..... allesbinder

Appeltaartje met kaneel en calvadosijs

Appeltaartje:

- 4 Jonagold appels
- 15 g kaneelpoeder
- 14 plakken bladerdeeg
- 50 g suiker
- 50 g boter
- 30 g abrikozengelei

Frangipane:

- 75 g boter
- 75 g broyage (50% amandelpoeder en 50% suiker)
- 1 ei
- 2 theel. calvados

Calvadosijs:

- 1 vanillestokje
- 1,5 dl melk
- 150 g suiker
- 150 g eidooier
- 3,5 dl room
- 20 ml calvados
- 14 muntblaadjes
- 14 deegvormpjes met losse bodem