

Boodschappenlijstje van kookavond 23-12-2013

Samengesteld door: Wim Hovens

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

Salade met gerookte forel en Hollandse garnalen

- 1 kropje rode sla
- 2 stronkjes witlof
- 1 rode ui in dunne ringen
- 1 bosje dille grof gehakt
- 300 g gerookte forel
- 150 g Hollandse garnalen
- 1 theel. scherpe mosterd
- 2 eetl. wittewijnazijn
- 2 eetl. milde olijfolie
- 2 eetl. slagroom
- zout
- peper

Uiensoep met bladerdeegdakje

- 6 eetl. olijfolie
- 8 zoete uien in ringen
- 2 eetl. suiker
- 4 theel. Provençaalse kruiden
- 300 ml droge witte wijn
- 2 l kippenbouillon
- 8 plakjes roomboterbladerdeeg ontdooid
- 2 eieren losgeklopt
- 100 g Gruyere kaas geraspt

Beef Wellington met rodekool en aardappelkoekjes

Beef Wellington:

- 1 bakje kastanjechampignons (250 g)
- 1 sjalotje
- 75 g roomboter
- 75 g rauwe ham
- 100 g roompaté
- 1 rosbeef (dik stuk van ca.1 kg), op kamertemperatuur
- 2 eetl. grove mosterd
- 1 bladerdeegblok (pak 2 x 375 g)
- 1 ei, losgeklopt
- bloem om te bestuiven

..... zout
..... peper

Rodekool met granaatappelsap en pruimen:

..... 4 eetlepels arachideolie of vloeibaar bakproduct
..... 8 sjalotjes
..... 1 kg rodekool
..... 200 g zwarte pruimen
..... 2 laurierblaadjes
..... 4 kruidnagels
..... 1500 ml granaatappelsap
..... zout
..... peper

Aardappelkoekjes met gruyere kaas:

..... 1 kg kruimige aardappelen
..... 200 g gruyere kaas
..... 4 eetl. bieslook
..... 2 eieren
..... boter
..... zout
..... peper

Knapperige bitterkoekjes chocolademousse

..... 750 ml slagroom
..... 4 eieren
..... 100 g poedersuiker
..... 300 g pure chocolade
..... 8 eetl. amaretto
..... 28 bitterkoekjes in stukjes
..... 2 eetl. suiker
..... 1 bakje blauwe bessen