

Boodschappenlijstje van kookavond 31-03-2014

Samengesteld door: Richard 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 portchampignons

Salade:

- 400 g veldsla
- 4 handperen
- 1 bakje tuinkers
- 200 g walnoten
- 300 g oude kaas

Portchampignons:

- 1000 g extra kleine champignons
- 1500 ml port
- 4 takjes tijm
- 2 laurierblaadje
- 4 eetl. walnotenolie
- zout
- versgemalen peper

Soepje van knoflook

- 6 bollen knoflook, teentjes los maar niet gepeld
- olijfolie
- 2 middelgrote uien
- 450 ml slagroom
- 1.5 l bouillon
- scheut witte wijn
- zout
- peper
- 2 sinaasappelen, vruchtvlees in partjes (pliceren = ontvellen)
- verse koriander
- room als laatste toevoeging
- 250 g uitgebakken spekjes

Getrancheerde biefstuk met aardappelpuree en zoete zuurkool

Knoflook-aardappelpuree met zoete zuurkool:

- 3 teentjes knoflook
- 800 g kruimige aardappels
- 50 ml melk
- 750 g zuurkool

- 2 handperen
- 100 g dadels zonder pit
- 20 g boter
- 75 g cashewnoten
- 2 eetl. bruine suiker

Rode wijnsaus:

- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 el boter
- 1 el bloem
- 300 ml rode wijn
- 200 ml kalfsfond

Biefstukken:

- 8 st. ossenhaas (ca. 1 kg)

Ravioli van chocolade met roomijs

Ravioli:

- 600 g chocolade
- 6 dl slagroom
- evt. nootjes naar keuze toevoegen
- 32 wontonvelletjes (uit de toko)
- 2 l jus d'orange
- 400 g suiker
- 2 vanillestokjes
- 2 eieren

Roomijs:

- 5 eidooiers
- 140 g witte basterdsuiker
- 4 dl melk
- 3 dl slagroom