

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