Boodschappenlijstje van kookavond 08-09-2014

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.

Bruschetta

..... 2 ciabattabroden
..... 2 teentjes knoflook
..... 8 tomaten
..... 6 takjes basilicum
..... 200 g rucola
..... 300 g pecorino (Italiaanse schapenkaas)
..... 8 vijgen
..... 500 g gemengde paddenstoelen

Soepje van Limburgse mosterd

Mosterdsoep:
..... 2 uien
..... 4 teentjes knoflook
..... 4 eetl. fijne Franse mosterd
..... 4 eetl. grove Franse mosterd
..... 120 g boter
..... 80 g bloem
..... 1600 ml groentebouillon
..... 1000 ml kookroom
..... zout
..... versgemalen peper

Kabeljauw:
..... 100 g boter
..... olijfolie
..... 8 kabeljauwfilets a 40 g per stuk

Toast:
..... 8 sneetjes wit brood
..... 1 teentje knoflook
..... olie
..... zout
..... versgemalen peper

Saltimbocca met pommes duchesse

Saltimbocca:

..... 8 kalfsschnitzels
..... 16 salieblaadjes
..... 16 plakjes prosciutto
..... 4 eetl. boter
..... olijfolie
..... 2 flinke scheuten marsala

Spinaziesalade:
..... verse spinazie
..... pijnboompitten
..... oude kaas
..... snoeptomaatjes
..... 1 eetl. honing
..... 1 eetl. mosterd
..... 2 eetl. citroensap
..... 4 eetl. olijfolie
..... evt peper of andere smaakmaker

Pommes duchesse:
..... 1 kg kruimige aardappelen
..... 1 ei
..... 100 g boter
..... 1 mespunt nootmuskaat

Mousse van chocola en yoghurtijs met frambozencoulis

Yoghurtijs:
..... 250 ml slagroom
..... 500 ml volle yoghurt
..... 2 eierdooiers
..... 75 g suiker

Mousse van chocola:
..... 200 g melkchocolade
..... 50 g poedersuiker
..... 1 zakje vanillesuiker
..... 125 ml slagroom
..... 2 eiwitten
..... 2 eierdooiers

Frambozencoulis:
..... 500 g rijpe frambozen
..... sap van 0,5 citroen
..... 200 g poedersuiker