

Boodschappenlijstje van kookavond 27-10-2014

Samengesteld door: Jan 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.

St Jacobsmossel met een sabayon van West Malle dubbel

- 8 St. Jacobsmosselen
- 4 Eidooiers
- 1,5 dl Westmalle Dubbel
- 30 g Boter
- Citroensap
- Peper
- Zout
- Bieslook
- 2 Tomaten
- 1 tak Dille

Doperwtensoepp met gerookte paling en La Trappe Blond

- 750 g Diepvries doperwten
- 2 Sjalotjes
- 225 g Winterwortel
- 3 Stengels bleekselderij
- 1,2 l Gevogeltefond
- 250 g Gerookte palingfilet
- Zonnebloemolie
- 6 eetl. Bladselderij, fijngesneden
- 1 fles La Trappe Blond (flesje van 30 cl)
- 6 eetl. Crème fraîche, losgeslagen
- Peper
- Zout
- 1 Stokbrood

Eendenboutjes met tijm en Verboden Vrucht en rodekool ramequin

Eendenboutjes:

- 16 eendenboutjes (tamme eend)
- 7 uien
- 8 takjes tijm
- 6 dl gevogeltebouillon
- 3 flessen Verboden vrucht van 33 cl
- 2 eetl. bosbessenconfiture
- Worcestershire saus
- peper

..... zout Rodekool

ramequin:

..... 2 st. rode kool

..... 10 appels Goudrenet

..... 4 uien

..... 500 g bruine rozijnen

..... 3 dl frambozenazijn

..... 1 sjalot

..... 5 kruidnagelen

..... 2 kaneelpijpjes

..... 2 laurier blaadjes

..... 2 sneden ontbijtkoek

..... 1 bos snijselderij

..... 20 ml gembersiroop

Aardappelkroketjes:

..... diepvries aardappelkroketjes

Appel met stroop, kaneelijs en Westmalle Trappist Dubbel

Appel met stroop:

..... 4 Appels (Cox Orange, Granny Smith)

..... 4 eetl. Luikse stroop

..... Roomboter

..... 3 dl Westmalle Trappist Dubbel

Kaneelijs:

..... 4 dl Room

..... 2 st Kaneelstokje

..... 150 g Eigeel

..... 150 g Suiker

..... 4 dl Slagroom

..... 3 tl Kaneelpoeder

Klets kopjes:

..... 75 g Boter

..... 200 g Witte basterdsuiker

..... 100 g Bloem

..... 1 el Maïzena

..... 1 tl Kaneelpoeder

..... 75 g Grof gehakte amandelen

..... 3 el Lauw water