Boodschappenlijstje van kookavond 14-09-2015

Samengesteld door: Dave 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.

Escargots met champignons

..... 48 grote (maar geen kolossale) witte champignons
..... 48 wijngaardslakken (petits gris) uit glas (semi-vers)
..... 1 citroen
..... 2 kleine sjalotjes
..... 2 teentjes knoflook
..... 2 scheutjes olijfolie
..... 200 g boter
..... 1 citroen
..... 2 eetl. fijngehakte platte peterselie
..... 2 teentjes knoflook en 1/2 sjalot
..... een paar druppels pastis
..... peper
..... zeezout

Krachtige bouillon met basilicumflensjes

..... 16 dl krachtige kippenbouillon
..... 200 g fijne haricots verts
..... 6 lente-uitjes
..... Zwarte peper van de molen
..... Zeezout
..... 500 ml melk
..... 250 g bloem
..... 300 g basilicum = 2 bosjes
..... 2 koffielepels olijfolie
..... 4 eieren
..... 2 snufjes zout

Varkenskotelet van het Livar varken ‘charcutière’

Varkenskotelet:
..... 8 varkenskoteletten (Livar, bij een speciaal slager)
..... 4 sjalotten
..... 1 eetlepel bloem
..... 2 eetlepel rode wijnazijn
..... 200 ml droge witte wijn
..... 2 eetl. geconcentreerde tomatenpuree
..... 200 ml kalfsfond

..... 2 klontjes suiker
..... 2 eetl. mosterd
..... 32 kleine augurkjes in ’t zuur (cornichons)
..... 4 klontjes boter
..... 2 eetl. olijfolie
..... peper en zeezout
..... aluminiumfolie

Gebakken aardappelen:
..... 1200 g vastkokende aardappels, geschild en in plakken
..... 4 eetl. olie
..... versgemalen peper
..... zout

Haricots verts met spek:
..... 500 g haricot verts
..... 2 a 3 pakjes katenspek
..... scheut olijfolie
..... peper

Crème brûlée met speculaas

..... 1 l room
..... 180 g suiker
..... 240 g eigeel
..... 12 stuks speculaas
..... 10 gelatineblaadjes
..... 1 mespuntje speculaaskruiden