

# 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