

Boodschappenlijstje van kookavond 13-03-2017

Samengesteld door: Rob Drissen

Dit boodschappenlijstje is bedoeld voor **8 personen**. Indien u voor meer of minder personen kookt, kunt u zelf de aantallen op de stippellijntjes aanpassen.

Franse camembertsalade

Franse dressing:

- 250 g spekblokjes
- bieslook
- 2 eetl. Franse mosterd
- 40 ml witte wijnazijn
- 2 eetl. honing
- 120 ml olijfolie extra vierge

Franse camembertsalade:

- 400 g haricots verts
- 8 stronken witlof
- 2 bosjes radijs
- 2 appels, Granny Smith
- 500 g camembert

Cappuccino van bier en grotchampignons

Soep:

- 700 g grotchampignons
- 130 g boter
- 4 flesjes dubbelbock
- 1,5 l gevogelte bouillon
- zout
- cayennepeper
- 9 dl room
- peterselie

Kaasstengels:

- 2 vellen bladerdeeg
- 200 g geraspte pizzakaas

Boeuf bourguignon

Boeuf bourguignon:

- 200 g gerookt ontbijtspek, in dobbelsteentjes
- 75 ml zonnebloemolie
- 40 g tomatenpuree (blik)
- 1,5 kg rundvlees, in stukjes gesneden

- 50 g bloem
- 2 tenen knoflook, geperst
- 3 blaadjes laurier
- 5 takjes tijm
- 500 ml rode wijn
- 600 ml runderbouillon
- 1 rode ui, gesnipperd
- 50 ml olijfolie
- 500 g champignons
- zout
- peper

Tomatenchutney:

- 1 sjalot
- 2 tenen knoflook
- 40 g tomatenpuree (blik)
- 500 g tomaat
- 20 g boter
- 150 ml sherry azijn
- 25 g suiker
- 0,5 theel. kruidnagelpoeder
- 1 theel. paprikapoeder
- 0,25 theel. kardemompoeder
- 0,25 theel. foelie
- Snuf zout

Mousseline van knolselderij:

- 1 kg knolselderij
- 500 g aardappelen
- 400 ml melk
- water
- 50 g boter, gesmolten
- olijfolie
- zout
- peper

Paddenstoelen chips:

- paddenstoelen
- zout

Yoghurtpotje Oreo en framboos

Yoghurtpotje Oreo:

- 16 Oreo koekjes
- 4 eetl. melk

..... 500 g yoghurt
..... 100 g suiker
..... 2 eetl. vanillearoma
..... 8 opgeloste velletjes gelatine
..... 300 ml room
..... 200 ml room voor de kanelli's ter garnering

Frambozensaus:

..... 250 g frambozen
..... 100 g suiker
..... 100 g water