

Boodschappenlijstje van kookavond 14-10-2013

Samengesteld door: Rob Drissen

Dit boodschappenlijstje is bedoeld voor **7 personen**. Indien u voor meer of minder personen kookt, kunt u zelf de aantallen op de stippellijntjes aanpassen.

Aziatische consommé met kruidenroom

- 1,5 l krachtige gevogelte bouillon
- 2 sjalotten
- 0,25 prei
- 2 teentjes knoflook
- 1 volle theel. geraspte verse gember
- 1 stengel citroengras
- 2 eetl. gember siroop
- 4 eetl. wok saus (kikkoman)
- 1 dl geslagen room ongezoet
- gehakte groene kruiden
- peper
- zout
- olijfolie
- 21 gamba's
- knoflookolie

Biefstukjes van wildzwijnhaas op paddenstoel salade met een crumb van Italiaanse ham

- 7 biefstukjes wildzwijnhaas
- peper
- zout
- scheutje olijfolie
- 10 plakjes Italiaanse ham
- 2 eetl. gesuikerde noten
- 400 g gemengde paddenstoelen
- 1,5 dl witte wijn azijn
- 2 teentjes knoflook
- 1 eetl. witte basterd suiker
- scheut olijfolie
- 1 sjalot fijn gesnipperd
- 3 eetl. gehakte groene kruiden (dille, kervel, bieslook)
- gemengde salade
- frambozendressing

Hertenbiefstukjes met vijgen, aardappelpuree met lente ui en mosterd en

spruitjes

Hertenbiefstukjes met vijgen:

- 7 hertenbiefstukjes
- 14 vijgen
- 4 dl port
- 2 dl rode wijn
- 4 dl wildfond
- 4 eetl. azijn
- 4 kruidnagels
- 4 laurierblaadjes
- 8 jeneverbessen
- 4 takjes tijm
- 150 g ijskoude boterblokjes
- peper en zout
- olie
- boter

Aardappelpuree:

- 1,5 kg aardappels
- 6 lente-uien, gehakt
- 250 ml melk
- 150 gram boter, in blokjes
- 3 eetl. mosterd
- zout
- peper

Spruitjes:

- 500 g spruitjes
- peper
- zout
- nootmuskaat

Appel met geitenkaas karamel gepaneerd in suiker amandel, straciatella mousse van kers en limoen roomijs in een ananas soepje

Appel met geitenkaas:

- 2 appels
- Scheutje olijfolie
- 0,5 dl witte wijn azijn
- 2 eetl. witte basterd suiker
- 6 stukjes geitenkaas met honing
- scheutje karamel saus
- 3 eetl. geschaafde amandelen
- 1 eetl. suiker

Straciatella mousse van kers:

- 1 dl kersen siroop (gepureerde kersen uit glas met sap)
- 7 kersen
- scheutje kersen likeur
- sap van 1 citroen
- 2 eetl. grof geraspte chocolade
- 2 gelatine blaadjes
- 1,5 dl slagroom zonder suiker
- ijswater

Limoen roomijs:

- 1 limoen
- 2 dl limoen siroop (1 dl puur limoensap verwarmen met 200 g suiker. NIET KOKEN)
- 2 dl melk
- 3 eidooiers
- 2 dl slagroom zonder suiker
- ijswater

Ananas soepje:

- 300 g schoongemaakte ananas
- 1 eetl. poedersuiker
- sap van 0,5 citroen