

# 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 stippelijntjes 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