Boodschappenlijstje van kookavond 26-10-2015

Samengesteld door: Richard Hovens

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

Salade met biefstuk, peer en gorgonzola

..... 2 zakjes gemengde sla
..... handje vol pijnboompitten
..... 2 kleine biefstukjes
..... 2 klontjes boter + extra om de biefstuk te bakken
..... 2 theel. olijfolie
..... 4 peren (geen stoofperen)
..... zout
..... vers gemalen peper
..... 2 theel. honing
..... 2 theel. balsamico azijn
..... gorgonzola dolce

Klassieke tomatensoep

Tomatensoep:
..... 1 ui
..... 2,5 teentjes knoflook
..... 4 takjes salie
..... 2,5 takjes rozemarijn
..... 1 eetl. gerookte paprikapoeder
..... 3 kg tomaten
..... 200 ml rode wijn
..... 666 ml water
..... 2.5 eetl. gembersiroop
..... 133 ml zure room

Gehaktballetjes:
..... 2,5 beschuiten
..... 400 g gehakt
..... 1 snufje nootmuskaat
..... 1 ei

Rosbief van hert met bockbiersaus

Zoete aardappelcrème:
..... 12 zoete aardappels
..... 1 limoen
..... 150 ml olijfolie extra vierge

Rosbief van hert:
..... 2 bosjes tijm
..... 1600 g rosbief van hert aan één stuk
..... 4 eetl. olijfolie om te bakken
..... 4 eetl. roomboter

Bockbiersaus:
..... 4 zoete witte uien
..... 100 ml olijfolie
..... 2 st. vers laurierblad
..... 150 ml rode port
..... 400 ml wildfond
..... 1 flesje bockbier
..... 100 g ijskoude roomboter

Gesmoorde boerenkool:
..... 2 stronken boerenkool
..... 2 teentjes knoflook
..... 250 g walnoten
..... 1 theel. zeezout
..... 200 g geraspte Parmezaanse kaas
..... 150 ml notenolie
..... 150 ml olijfolie extra vierge

Choco kroketten met ijs

Vulling:
..... 1,5 blaadjes gelatine
..... 0,5 vanillestokje
..... 100 ml slagroom
..... 50 ml melk
..... 25 g suiker
..... 1,5 eidooiers
..... 200 g pure chocolade

Panade:
..... 2,5 eiwitten
..... 1 eetl. aardappelzetmeel
..... 100 g paneermeel

Zoete mayonaise:
..... 1 eidooier
..... 22 ml slagroom
..... 22 g vanillesuiker

..... 27 g zachte boter

Roomijs:
..... 5 eidooiers
..... 140 g witte basterdsuiker
..... 0,4 l melk
..... 300 ml slagroom