

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 rosbeef 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