

Boodschappenlijstje van kookavond 09-01-2017

Samengesteld door: Bram Joosten

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

Salade met gebraden rosbief met mierikswortelcrème

Gebraden rosbief:

- 10 takjes tijm
- 1000 g rundermuis
- 4 eetl. olijfolie
- 2 eetl. boter
- aluminiumfolie
- peper
- zout

Mierikswortelcrème:

- 2 eetl. verse mierikswortel
- 2 limoenen
- 2 bakjes tuinkers
- 600 ml crème fraîche

Salade:

- 200 g hele amandelen
- 2 bosjes radijs
- 300 g gekookte rode bieten
- 300 g gekookte gele bieten
- 700 g gemengde sla

Pastinaak crème soep met pastinaakchips

- 1 kg pastinaken, geschild
- 2 sjalotjes, gesnipperd
- 1 eetl. boter
- 200 ml witte wijn
- 700 g kruimige aardappelen, geschild en in stukken
- 2 laurierblaadjes
- 2 takjes tijm
- 2 l sterke groente..... of kippenbouillon
- nootmuskaat
- zout
- versgemalen peper
- olie om te frituren

Wilde eend met chocolade en bloedworst

- 4 wilde eenden
- 6 sjalotten, gesnipperd
- 4 stukjes steranijs
- 10 blaadjes laurier
- 8 dl gevogeltefond
- 4 dl witte wijn
- 4 blokjes bittere chocolade (85% cacao)
- 2 klonten roomboter (koelkasttemperatuur)
- 8 dikke plakken bloedworst
- 2 kg aardappelen
- 150 g boter
- 0,5 l melk
- nootmuskaat
- 300-500 g spuitjes

Cappuccino crème brûlée

- 4 eetl. espresso koffiempoeder
- 1100 ml slagroom
- 4 grote eieren
- 12 grote eidooiers
- 220 g bruine basterdsuiker
- 4 eetl. donkerbruine basterdsuiker
- 8 kleine ovenschaaltjes
- 1 grote ovenschaal
- 500 g tutti frutti
- 200 g suiker
- 1 limoen
- 1 vanillestokje
- 2 steranijs
- 600 ml water
- 2 zakjes earl grey thee
- 2 theel. maizena
- munt