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 stippellijntjes 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 koffiepoeder
..... 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. maïzena
..... munt