

Boodschappenlijstje van kookavond 12-11-2018

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.

Sinaasappelcarpaccio

- 400 g gerookte eendenborstplakjes
- 400 g rode kool
- 6 eetl. witte balsamicoazijn
- 2 theel. suiker
- 6 sinaasappels
- 100 g gedroogde cranberry's
- 100 g walnoten
- 20 g basilicum
- zout
- peper
- olijfolie

Venkelsoep met Hollandse garnalen

- 2 venkelknollen
- 120 g boter
- 4 aardappelen in blokjes
- 2 l kippenbouillon
- 200 g roomkaas (Mon Chou voor warme gerechten)
- groene kruiden (peterselie of bieslook)
- Hollandse garnalen

Hertenbiefstuk met geroosterde puntpaprika

- 8 hertenbiefstukken a 125 gram
- 800 g gekleurde puntpaprika mix
- 4 tenen knoflook
- 10 g rozemarijn
- 200 g walnoten
- 2 bloemkolen
- 600 g kruimige aardappelen
- 400 g Crème fraîche
- 200 g geraspte Parmezaanse kaas
- 2 citroenen
- 20 g basilicum
- olijfolie
- zout
- peper

..... aluminiumfolie

Banaan karamel trifle

Bananencake:

..... 300 g boter
..... 300 g suiker
..... 4 eieren
..... 300 g zelfrijzend bakmeel
..... 1 theel. bakpoeder
..... 1 mespunt kaneelpoeder
..... 2 heel rijpe bananen

Bananen crème:

..... 3 rijpe bananen
..... 300 ml water
..... 1 limoen
..... 1 vanillestokje
..... 3 eidooiers
..... 100 g suiker
..... 1,5 eetl. bloem
..... 300 ml slagroom
..... 1,5 eetl. poedersuiker

Cashew-kaneel-crumble:

..... 80 g cashewnoten
..... 120 g koude boter
..... 100 g suiker
..... 100 g bloem
..... 1 eetl. kaneelpoeder

Karamelsaus:

..... 200 g suiker
..... 200 ml slagroom
..... 100 g roomboter
..... 1 mespunt zout

Bananenchips:

..... 1 onrijpe bakbanaan (groen)
..... 1 l water
..... 1 eetl. kurkumapoeder
..... frituurolie

Topping:

..... 3 eetl. poedersuiker

..... 75 g cashewnoten

..... 2 bananen

..... 2 takjes munt