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 fraiche
..... 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

Bananencrème:
..... 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