Boodschappenlijstje van kookavond 14-12-2022

Samengesteld door: Bram Jacobs

Dit boodschappenlijstje is bedoeld voor ***6 personen***. Indien u voor meer of minder personen kookt, kunt u zelf de aantallen op de stippellijntjes aanpassen.

Amuse van eendenborstfilet

..... 1 mango
..... 1 limoen
..... 12 plakjes gerookte eendenborst
..... handje rucola
..... 2-3 eetl. pecannoten, fijngehakt
..... Balsamico stroop/crème
..... 6 stuks amuse schaaltjes

Bloemkoolsoep met gamarineerde citroengarnalen

Bloemkoolsoep:
..... ca. 1200 g bloemkool
..... 1 l kippenbouillon
..... 8 dl melk
..... 2 dl slagroom
..... 1 eetl. citroensap
..... zout
..... zwarte peper

Gemarineerde citroengarnalen:
..... 200 g gepelde garnalen
..... fijn geraspte schil van ca. 2 onbespoten citroenen
..... 30 g rucola, grof gehakt
..... olijfolie

Hertenbief met rode portsaus, stoofperen haricoverts en spek

Hertenbief met rode portsaus:
..... 6 stuks hertenbief (op kamertemperatuur)
..... 300 ml Port
..... 300 ml wildfond
..... 60 g ontbijtkoek
..... 4 eetl. boter
..... 4 sjalotten
..... snuf thijm
..... peper
..... zout

Stoofperen:
..... 9 stoofperen (Gieser Wildeman)
..... 600 ml soepele rode wijn
..... 3 kaneelstokjes
..... 3 kruidnagels
..... 75 g witte basterdsuiker

Haricoverts en spek:
..... 500/600 g haricots verts
..... 18 plakjes ontbijtspek
..... blaadjes basilicum
..... peper
..... 2 eetl. olijfolie

Romig dessert met Bastogne en kersen

..... 16 Bastogne koekjes
..... 400 g monchou
..... 500 ml slagroom
..... 8 eetl. duiker
..... 2 eetl. maïzena
..... 700 g kersen op sap