

# 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 schaaltes

## Bloemkoolsoep met gemarineerde 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