

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