Boodschappenlijstje van kookavond 15-11-2023

Samengesteld door: Bram Jacobs

Dit boodschappenlijstje is bedoeld voor ***7 personen***. Indien u voor meer of minder personen kookt, kunt u zelf de aantallen op de stippellijntjes aanpassen.

Amuse van paté, spek en gekaramelliseerde sjalot

..... 3 sjalotten
..... 20 g ongezouten roomboter
..... 1,5 eetl. cremaceto balsamico
..... 75 g cranberry paté
..... 8 plakjes ontbijtspek
..... 15 g rucola

Paddenstoelensoep met sherry en viskuit in preinestjes

Soep:
..... 1,5 teentje knoflook
..... 2 a 3 preien
..... 500 g paddenstoelen mix, champions, gelecantharallen, eekhoorntjesbrood
..... olie
..... 1,2 l cantharellen..... of groenteboillon
..... 2 dl slagroom
..... 2 dl melk
..... 3 eetl. tarwebloem
..... 3 eetl. droge sherry
..... zout
..... zwarte peper

Preinestjes:
..... het witte deel van de prei
..... 3 eetl. aardappelzetmeel ..... maizena
..... olie om in te frituren

Serveren:
..... crème fraîche
..... fijn geknipt bieslook
..... viskuit

Biefstuk met port-bramensaus, rode kool en aardappelpuree

..... 6 eetl. olijfolie
..... 120 g boter
..... 6 uien, in dunne halve ringen
..... 4 stuks steranijs (even kijken niet teveel is)

..... 2 kg kruimige aardappels
..... 1,5 rodekool, dungesneden
..... 300 ml rode port
..... 250 g bramen
..... 4 eetl. bramenjam
..... 100 g boter
..... 100 ml melk
..... 7 biefstukken

Klassieke Poire Belle Helene

..... 7 stoofperen (Gieser Wildeman)
..... 1,5 liter water
..... 225 g kristalsuiker
..... 1 citroen (rasp + sap)
..... 2 vanillestokjes
..... 200 ml slagroom
..... 200 g pure chocolade
..... 7 bolletjes ijs
..... slagroom voor erbij
..... amdandelschaafsel