

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, dungseden
- 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