

Boodschappenlijstje van kookavond 13-12-2023

Samengesteld door: Oscar Aarns

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

Ratatouille van wilde boschampignons

Ratatouille:

- 4 sneden wit brood
- 300 g boschampignons (eekhoortjesbrood, cantharellen)
- 1 sjalot
- 2 plakjes rauwe ham
- enkele takjes peterselie, fijngehakt
- Parmezaan
- boter
- peper
- zout

Crème van amandelen:

- handjevol broodkruim
- 2 eetl. amandelen
- 2 teentjes look
- 20 cl volle melk
- 1 koffielepel amandelolie

Lohikeitto, Finse zalmsoep

- 1 kg zalm, zonder huid en zonder graten
- 2 uien, fijngehakt
- 4-6 teentjes knoflook, fijngehakt
- 4 wortels, geschild en in blokjes gesneden
- 4 stengels selderij, in blokjes gesneden
- 4-6 aardappelen, geschild en in blokjes gesneden
- 2 liter visfond
- 1 liter kookroom
- 8-12 eetlepels dille, fijngehakt
- 8 eetlepels boter
- 4 el maizena
- zout en peper naar smaak
- piment (gemalen) naar smaak

Rendierbiefstuk met gestoofde savooiekool, cantharellenportjus en cranberrycompote

Rendierbiefstuk:

..... 7 rendierbiefstukken
..... 700 g verse cranberries
..... 500 g suiker
..... 600 ml rode port
..... 3 savooiekool
..... 150 g boter
..... 500 ml wildbouillon
..... plantaardige olie
..... 500 g cantharellen
..... 2 bossen platte peterselie
..... 7 kruimige aardappels

Gepofte aardappel:

..... 7 aardappelen (kruimig)
..... verse bieslook
..... kruidenboter

Kruidenboter:

..... 300 g roomboter
..... 2 tenen knoflook
..... 1/4 citroen (sap)
..... verse bieslook
..... verse peterselie
..... grof zeezout

Appel crumble

Crumble:

..... 100 g suiker
..... 100 g roomboter
..... 200 g bloem
..... snufje zout

Vanillesaus:

..... 1 l slagroom
..... 1 vanillestokje
..... 2 eieren
..... 50 g suiker
..... 1 theel. maizena
..... 2 Granny Smith appel
..... snufje kaneel
..... 7 bollen (vanille)ijs
..... 2 sinaasappels (voor de garnering)