

Boodschappenlijstje van kookavond 13-11-2024

Samengesteld door: Oscar Aarns

Dit boodschappenlijstje is bedoeld voor **8 personen**. Indien u voor meer of minder personen kookt, kunt u zelf de aantallen op de stippellijntjes aanpassen.

Bavaroise van kreeft en gerookte paling

- 3,5 dl kreeftenfond (licht gebonden)
- 150 g verse roomkaas
- 2 dl geslagen room
- 5 blaadjes gelatine
- scheutje citroensap
- peper
- zout
- 20 transjes gerookte paling
- 6 gamba's
- 2 eetl. crème fraîche
- scheutje mirin
- zeezout
- versgemalen peper
- 20 plakjes tramezzini (italiaans brood)

Broccoli-knolselderijsoep met whipped geitenkaas & zadencrunch

- 4 eetl. olijfolie
- 2 ui gesnipperd
- 4 stengels bleekselderij in boogjes
- 4 theel. gerookte-paprikapoeder
- 600 g broccoli 1 stronk, in roosjes, stam geschild, in stukken
- 700 g knolselderij ½ knol, geschild, in blokjes
- 2 l groentebouillon
- 200 g zachte Hollandse geitenkaas
- 1 teen knoflook
- 8 eetl. volle yoghurt
- 0,5 citroen (rasp en sap)
- 160 g zaden en pittenmix
- 8 plakjes rauwe ham

Duo van hert en wild zwijn met geroosterde groente en piri piri saus

Geroosterde groente en piri piri saus:

- 10 eetl. olijfolie
- 2 rode uien fijngesneden
- 8 tenen knoflook fijngehakt
- 10 rode peper grof gehakt

- 4 rode paprika in stukken
- 2 rijpe tomaten, in stukken
- 2 citroenenrasp
- 2 theel. paprikapoeder zout peper
- 6 eetl. rode wijn
- 2 eetl. bruine suiker
- 4 pastinaken geschild
- 2 gele paprika's in stukken
- 2 pompoen geschild
- 1 bloemkool in roosjes
- 2 eetl. boter
- 80 g pompoenpitten
- 200 g bramen
- 8 takjes platte peterselie

Hert en wild zwijn:

- 4 stukken hertenbiefstukken
- 4 stukken wild zwijn medaillons

Traditionele aardappelgratin:

- 2400 gr vastkokende aardappel (ongeschild)
- 400 ml room
- peper en zout
- snuf nootmuskaat
- 4 tenen knoflook
- verse peterselie
- 200 gr Gruyère kaas (fijn geraspt)
- klont boter
- Mandoline of kaasschaaf

Crème brûlée met pure chocolade en mascarponeroom

Crème brûlée:

- 1 l Debic Crème Brûlée Bourbon
- 150 g pure chocolade
- 100 g rietsuiker
- 300 g Debic Room Plus Mascarpone
- 20 g suiker
- 10 bladerdeegwafeltjes
- 20 g cacaonibs
- 10 muntblaadjes

Biscotti:

- 150 g suiker

- 2 theel. citroenrasp
- 1 theel. vanille
- 2 eieren
- 250 g bloem
- zout
- 0,5 theel. bakpoeder
- 100 g chocolade
- 100 g amandelen, liefst met vlies

Irish coffee::

- 1 l verse slagroom (125 ml per glas)
- 8 theel. donkere basterdsuiker (1 theelepel per glas)
- 480 ml Irish whiskey (60 ml per glas)
- 2 l espresso (250 ml per glas)
- 8 theel. cacao poeder (1 theelepel per glas)