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 fraiche
..... 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

Créme brûlée met pure chocolade en mascarponeroom

Créme 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. cacaopoeder (1 theelepel per glas)