Boodschappenlijstje van kookavond 11-12-2024

Samengesteld door: Bram Jacobs

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

Crostini van Tramezzini met perensiroop tuinbonenpuree, peer en pecorino

Crostini:
..... 1 trammezzini (Italiaans tosti brood)
..... olijfolie
..... 1 knoflookteen

Siroop:
..... schillen en klokhuizen van 5 peren
..... 400 g suiker
..... 4 dl water
..... agag agar
..... 1 kruidnagel
..... 1 steranijs

Puree:
..... 200 g tuinbonen
..... 2 peren
..... witte balsamicoazijn
..... 50 g pecorino of parmezaan

Rolletje van gegrilde scholfilet, gevuld met paddenstoelen en broodkruim gegarneerd met een puree van bospeen en rode biet en krokante zoet aardappel

..... 8 scholfilets
..... 150 g paddenstoelen
..... 60 g broodkruim
..... 1,5 teen knoflook (heel fijn hakken)
..... 1,5 eetl. peterselie
..... 150 g rode biet
..... 150 g wortel
..... 1 grote zoete aardappel
..... roomboter

Risotto met carpaccio van coquilles, rode peperolie, schuim van saffraan en limoenmousse

Risotto:
..... 3 l kippenbouillon

..... 2 eetl. boter
..... 600 g rijst
..... 1 sjalot

Peperolie:
..... 250 ml olie
..... 1 teen knoflook
..... 3 eetl. gedroogde chilivlokken

Coquilles:
..... 10 a 12 coquilles

Schuim:
..... halve pot visfond
..... 50 ml witte wijn
..... laurierblaadje
..... 1 dl melk
..... 1 dl room
..... 50 gram boter (koude blokjes)
..... pluk saffraan of halve theelepel saffraanpoeder

Limoenmouse:
..... 200 g crème fraiche
..... 1 limoen

Saltimbocca alla Romana met peterselie wortelmousse en gegrilde polenta met een jus van witte wijn

Saltimbocca:
..... 8 kalfsschnitzels
..... 1,5 dl droge witte wijn
..... 8 stukken parmaham
..... bakje bloem
..... 40 g boter
..... 8 blaadjes salie
..... cocktailprikkers

Wortelmousse:
..... 500 g wortels
..... 2 knoflooktenen
..... 1 sjalot
..... 0,25 bosje peterselie

Polenta:
..... 1.5 l water

..... 100 g parmezaan
..... 350 g polenta afgestreken
..... theel. zout
..... 50 g boter

Bladerdeegtaartje met blauwe kaas, walnoten en een bolletje ijs met honing.

..... 1 pak bladerdeeg
..... 250 g blauwe kaas
..... 80 g walnoten
..... 3 peren (schillen en klokhuizen bewaren voor amuse)
..... 50 g gesmolten roomboter, is ook voor insmeren bakjes
..... 3 eetl. port
..... 4 eetl. stroop