

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 tramezzini (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 theelepels saffraanpoeder

Limoenmouse:

..... 200 g crème fraîche
..... 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 klokhuisen bewaren voor amuse)
- 50 g gesmolten roomboter, is ook voor insmeren bakjes
- 3 eetl. port
- 4 eetl. stroop