

# 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 mascarpone room**

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)