

Boodschappenlijst (voor 8 personen)

Moleculaire kookpullen	Nagerecht
1. Sjefs ultimate gel kit	22. 275 gram Mango
Amuse	23. 125 gram Melk
2. 80 gram rum,	24. 150 gram Vanille Yoghurt
3. 70 gram spuitwater (bijvoorbeeld Spa)	25. 30 gram Suiker
4. 15 gram limoensap, (bij voorkeur vers geperst, eventueel uit een flesje)	26. 1 Suikerbrood
5. 2 theelepels rietsuiker	27. 1 reep pure chocolade
6. 20 blaadjes munt	Kaasplank:
Voorgerecht	28. 150 gram port
7. 8 blini's (alternatief: poffertjes)	29. 150 gram druivensap
8. 400 gram bietensap	30. 180 gram honing
9. 100 gram goede balsamico azijn	31. 1 fles Zonnebloemolie
10. 125 gram Crème Fraîche	32. Kazen voor de plank:
11. 1 potje Zalmkaviaar of Zalmeitjes	a. Frisse geiten- / schapenkaas
12. 1 bosje Verse peterselie	b. Witflora /romige kaas
	c. Harde kaas (Comté / Gruyere)
	d. Roodflora kaas (Munster / Epoisses)
	e. Blauwaderkaas (Roquefort / Blue Stilton)
	33. Evt: druiven, vijgenbrood, appelstroop, etc.
Hoofdgerecht	Wijn en Biertips:
13. 8 mooie Steaks* (bij de keurslager halen).	Wijntips:
14. 1 bosje tijm en 1 bosje rozemarijn	• <i>Amuse/voor:</i> Chablis (met hout), Riesling (Elzas), Chardonnay, Macon Blanc
15. 24 bospenen	• <i>Hoofd:</i> Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Argentijnse Malbec, Shiraz
16. 1,5 kilo aardappels	• <i>Nagerecht:</i> Botrytis wijn
17. 225 gram melk	• <i>Kaas:</i> Tawny Port (bij jonge kazen), Beaujolais, Bardolino, Pink Port (bij kruidige kazen)
18. 375 gram roomboter	
19. Port Cognac saus:	Biertips:
a. 6 Sjalotjes	• <i>Voor:</i> Heineken Oud Bruin, Affligem Blond
b. 70 ml cognac	• <i>Hoofd:</i> Westmalle Tripel, Chimais Blanc
c. 2 takjes verse rozemarijn	• <i>Na:</i> Maximus High Hops, Lagunitas
d. verse peper	• <i>Kaas:</i> St. Bernardus Abt 12 , Hertog Jan Grand Prestige
e. 350 ml rode port	
f. 350 ml runderbouillon (mag van een blokje)**	
g. 100 gram roomboter	
20. Citroenblokjes:	
h. 2 citroenen	
i. suiker	
21. Optioneel: salade (een lichte salade, naar eigen inzicht invullen)	

* Je kunt de steaks vervangen voor 8 zalmmoten (bij voorkeur met huid) of 40 asperges indien de voorkeur uitgaat naar vis of vegetarisch.

** In het geval van vegetarisch kan de runderbouillon vervangen worden door groentebouillon.