

Wijn						
Polvito Uruguayo				Zes personen		
				Aantal	eenheid	product
Zuurdesembrood met rokerig roerei van eendeneieren	4 chipotle pepers (gerookte gedroogde jalapeñopepers)		Als alternatief ho	6	st	chipotle pepers (gerookte gedroogde jalapeñopepers)
4 pers	4 dikke sneden zuurdesembrood lichtgezouten boter		bakkerij van as	6	st	zuurdesembrood (dikke sneden) lichtgezouten boter
	2 eetl. olijfolie			3	el	olijfolie
	4 tenen knoflook, in plakjes			6	st	tenen knoflook, in plakjes
	4 bosuien, in stukjes van 2 cm lengte			6	st	bosuien, in stukjes van 2 cm lengte
	4 pomodori (romatomaten), grofgehakt			6	st	pomodori (romatomaten), grofgehakt
	6 eendeneieren			9	st	eendeneieren
	1 theel. maldon zeezout zwarte peper			1.5	tl	zeezout (maldon) zwarte peper
	een bos koriander, grofgesneden			1.5	st	koriander, bos, grofgesneden
	4 volle eetl. zure room			6	el	zure room
Knoflooksoep met harissa	4 middelgrote sjalotten, fijngehakt			6	st	sjalotten, middelgroot, fijngehakt
4 pers	3 stengels bleekselderij, in blokjes			4.5	st	bleekselderij, stengels, in blokjes
	40 g boter			60	gr	boter
	2 eetl. olijfolie			3	el	olijfolie
	25 middelgrote tenen knoflook, in dunne plakjes			37	st	knoflook, middelgrote tenen, in dunne plakjes
	2 theel. fijngehakte verse gemberwortel			3	tl	gemberwortel, vers, fijn gehakt
	1 theel. fijngehakte tijm			1.5	tl	tijm, vers, fijngehakt
	2 dl witte wijn een flinke snuf saffraandraadjes	Saffraan is gekocht		3	dl	witte wijn een flinke snuf saffraandraadjes
	4 laurierblaadjes			6	st	laurierblaadjes
	1 liter geurige groentebouillon			1.5	l	groentebouillon, geurig
	½ theel. grof zeezout			0.75	tl	zeezout, grof
	4 eetl. grofgesneden bladpeterselie grofgesneden koriander			6	st	bladpeterselie, grofgesneden koriander
	Griekse yoghurt (naar keuze)			0.5	l	Griekse yoghurt (naar keuze)
harissa	1 rode paprika			1.5	st	paprika, rode
	¼ theel. korianderzaad			0.75	tl	korianderzaad
	¼ theel. komijnzaad			0.75	tl	komijnzaad
	¼ theel. karwijzaad			0.75	tl	karwijzaad
	½ eetl. olijfolie			0.75	tl	olijfolie
	1 kleine rode ui, grofgehakt			1.5	el	rode ui, kleine, grofgehakt
	3 tenen knoflook, grofgehakt			5	st	knoflook, tenen, grofgehakt
	2 middelscherpe verse rode chilipepers, zonder de zaadjes grofgehakt			3	st	rode chilipepers, middelscherpe verse zonder de zaadjes grofgehakt
	½ eetl. tomatenpuree			0.75	el	tomatenpuree
	2 eetl. citroensap			3	el	citroensap
	⅔ theel. zoutvlokken			1	tl	zoutvlokken
Quinoasalade met gedroogde Iraanse limoen	2 middelgrote zoete aardappelen (ca. 350 g elk)			2	st	zoete aardappelen, middelgroot (ca. 350 g elk)
4-6 pers	1,1 dl olijfolie			1.1	dl	olijfolie
	200 g gemengde basmatirijst en wilde rijst (dit is overal te koop)			200	gr	basmatirijst en wilde rijst (dit is overal te koop)
	200 g quinoa			200	gr	quinoa
	4 tenen knoflook, in dunne plakjes			4	st	knoflook, tenen, in dunne plakjes
	3 eetl. gesnipperde salieblaadjes			3	el	salieblaadjes, gesnipperd
	3 eetl. grofgehakte oregano			3	el	oregano, vers, grof gehakt
	2 eetl. gemalen Iraanse gedroogde limoen	Het zijn hele gedroogde limoen		2	el	limoen, gemalen Iraanse gedroogde
	6 eetl. gesnipperde munt			6	el	munt, gesnipperde
	4 bosuien (alleen het groene deel), in dunne ringetjes, plus extra om te garneren			4	st	bosuien (alleen het groene deel), in dunne ringetjes, plus extra om te garneren
	1 theel. citroensap			1	tl	citroensap
	160 g feta, in brokjes zout en zwarte peper			160	gr	feta, in brokjes zout en zwarte peper
Gekarameliseerd witlof met gruyère	1 eetl. olijfolie			1.5	el	olijfolie
4 pers	20 g boter			30	gr	boter
	½ theel. kristalsuiker			0.75	tl	kristalsuiker
	4 struikjes witlof, overlangs doormidden gesneden			6	st	witlof, struikjes, overlangs doormidden gesneden
	2 theel. tijmblaadjes, fijngehakt			3	tl	tijmblaadjes, fijngehakt
	200 g gruyère, in plakken			300	gr	gruyère, in plakken
	15 g vers broodkruim zout en zwarte peper			23	gr	broodkruim, vers, zout en zwarte peper
Auberginekroketten						
6 pers	4 middelgrote aubergines			4	st	aubergines, middelgroot
	280 g bloemige aardappelen, gekookt, gepeld en met een vork grofgeprakt			280	gr	aardappelen, bloemig, gekookt, gepeld en met een vork grofgeprakt
	1 groot scharrelei, losgeklopt			1	st	ei, scharrel, groot, losgeklopt
	140 g feta, verkruimeld			140	gr	feta, verkruimeld
	20 g parmezaan, geraspt			20	gr	parmezaan, geraspt
	½/ theel. zout			0.5	tl	zout
	ca. 200 g gedroogd wittebroodkruim zonnebloemolie, om te bakken zwarte peper			200	gr	wittebroodkruim gedroogd, zonnebloemolie, om te bakken zwarte peper
	Dragon-aïoli (naar keuze)			1	st	Dragon-aïoli (naar keuze)
	1 scharreleidooier			1	st	ei, dooier scharrel
	1 teentje knoflook, fijngehakt			1	st	knoflook, teentje, fijngehakt
	1½ eetl. citroensap			1.5	el	citroensap
	1 theel. zout			1	tl	zout
	4 eetl. raapzaad- of koolzaadolie			4	el	raapzaad- of koolzaadolie
	4 eetl. olijfolie			4	el	olijfolie
	2 eetl. fijngehakte dragon			2	el	dragon, fijngehakt

Aantal	eenheid	product	Soort	
0.75	el	tomatenpuree	blik	
1.5	l	groentebouillon, geurig	bouillon	
6	st	zuurdesembrood (dikke sneden) lichtgezouten boter	brood	
23	gr	broodkruim, vers, zout en zwarte peper	broodkruim	
200	gr	wittebroodkruim gedroogd, zonnebloemolie, om te bakken zwarte peper	broodkruim	
		Drinken wijn bier chocola	drinken	
9	st	eendeneieren	eieren - eend	
2	st	ei, dooier scharrel	eieren - kip	
3	st	Citroen	fruit	
280	gr	aardappelen, bloemig, gekookt, gepeld en met een vork grofgeprakt	groente	
4	st	aubergines, middelgroot	groente	
4.5	st	bleekselderij, stengels, in blokjes	groente	
10	st	bosuien (alleen het groene deel), in dunne ringetjes, plus extra om te garneren	groente	
6	st	chipotle pepers (gerookte gedroogde jalapeñopepers)	groente	
3	tl	gemberwortel, vers, fijn gehakt	groente	
6	bollen	knoflook, middelgrote tenen, in dunne plakjes	groente	
1.5	st	paprika, rode	groente	
6	st	pomodori (romatomen), grofgehakt	groente	
1.5	el	rode ui, kleine, grofgehakt	groente	
6	st	sjalotten, middelgroot, fijngehakt	groente	
6	st	witlof, struikjes, overlans doormidden gesneden	groente	
2	st	zoete aardappelen, middelgroot (ca. 350 g elk)	groente	
300	gr	gruyère, in plakken	kaas	
20	gr	parmezaan, geraspt	kaas	
0.75	tl	karwijzaad	kruiden - gedroogd	
0.75	tl	komijnzaad	kruiden - gedroogd	
0.75	tl	korianderzaad	kruiden - gedroogd	
6	st	laurierblaadjes	kruiden - gedroogd	
2	el	limoen, gemalen Iraanse gedroogde	kruiden - gedroogd	
6	st	bladpeterselie, grofgesneden koriander	kruiden - vers	
2	el	dragon, fijngehakt	kruiden - vers	
1.5	st	koriander, bos, grofgesneden	kruiden - vers	
6	el	munt, gesnipperde	kruiden - vers	
3	el	oregano, vers, grof gehakt	kruiden - vers	
3	st	rode chilipepers, middelscherpe verse zonder de zaadjes grofgehakt	kruiden - vers	
3	el	salieblaadjes, gesnipperd	kruiden - vers	
1.5	tl	tijm, vers, fijngehakt	kruiden - vers	
3	tl	tijmblaadjes, fijngehakt	kruiden - vers	
1	st	Dragon-aïoli (naar keuze)	olie	
1	fles	olijfolie	olie	
4	el	raapzaad- of koolzaadolie	olie	
200	gr	quinoa	quinoa	
200	gr	basmatirijst en wilde rijst (dit is overal te koop)	rijst	
0.75	tl	kristalsuiker	suiker	
3	dl	witte wijn een flinke snuf saffraandraadjes	wijn	
1.5	tl	zeezout (maldon) zwarte peper	zout	
0.5	tl	zout	zout	
1	tl	zoutvlokken	zout	
90	gr	boter	zuivel	
300	gr	feta, in brokjes zout en zwarte peper	zuivel	
0.5	l	Griekse yoghurt (naar keuze)	zuivel	
6	el	zure room	zuivel	

[illegible]