



Ingrediëntenlijst voor Groente lasagne 2.0

(hoofdgerecht voor 2 personen)

In streekproductenpakket:

- 1 stuk knolselder
- 2 stuks winterpeen/wortel
- 1 handje vol zeekraal (ca. 20 gr)
- 2 stuks sjalotten
- 7-10 gr dille
- 20 gr (handje vol) spinazie
- 20 gr platte peterselie
- takje tijm
- 2 stuks laurierblad
- 1 steranijs
- 12 gr gelatine vegetal
- 2 gr/1 tl Ras el Hanout

Zelf kopen bij een supermarkt:

- 1 kg patentbloem
- ongezouten roomboter (op kamertemperatuur)
- beetje maïzena
- suiker
- 250 ml natuurazijn
- 150 ml dragonazijn (= witte wijn azijn met dragon smaak / bij AH verkrijgbaar)
- 200 ml witte wijn (bijv. Chardonnay)
- 100 ml Noilly prat (= vermout/droge Franse wijn / bij AH verkrijgbaar)
- 1 limoen
- zonnebloemolie
- 200 ml druivenpitolie (bijv. merk Monini / bij AH verkrijgbaar)
- 250 ml wortelsap

Kruiden (droge/poeder):

- 1 kg grof zeezout
- 5 gr witte peperkorrels

Overige benodigdheden / mise-en-place:

- messen
- dunschiller
- stekertje (vorm zelf te bepalen), alternatief is zelf een vorm te snijden met een koksmes
- kookpannetje
- steelpannetje
- bakplaat
- deegroller
- (thermo)blender of staafmixer
- (punt)zeef
- spuitzakje of spuitflesje
- keukenpapier
- schone theedoek (te gebruiken als passeerdoek)
- crème brûlée brandertje (beschik je hier niet over, dan kun je bij de vlam van een gaspitje branden)



GRENSPARK GROOT
SAEFTINGHE



GRENSPARK GROOT
SAEFTINGHE