



Indkøbsliste

Ferskvarer og kolonial

- 750 g hvid fiskefilet, fx sej
- 250 g laksefilet uden skind
- 250 g pillede skaldyr, fx rejer eller krebshealer
- 300 g stenbiderrogn
- 4 kg majsyllingebryst
- ca. 25 skiver parmaskinke
- 600 g smør
- 3 pasteuriserede æggehvider
- 10 pasteuriserede æggebommer
- 3 1/2 dl mælk
- 11 1/2 dl madlavningsfløde
- 2 dl cremefraiche
- 300 g friskost naturel, gerne light
- 3 bægre mascarponeost (à 250 g)
- 50 savoiardi-kiks
- 3/4 dl appelsinlikør, fx Grand Marnier
- 5 dl rødvin

Frugt og grønt

- 5 kg kartofler
- 1 kg knoldselleri
- 2 kg savoykål
- 1 pose spæde salatblade (70 g)
- 2 skalotteløg
- 2 enkeltfedshvidløg eller 6 fed hvidløg
- 1 gulerod
- 10 appelsiner
- 5 blodgrapefrugter
- 5 potter dild
- 3 potter purløg
- 1 potte rosmarin
- 1 potte timian
- 1-2 potter mynte

Du skal også bruge:

- salt
- friskkværnet hvid og sort peber
- olivenolie
- tomatpure
- sukker
- majsstivelse
- kakao
- 3/4 dl konc. kalvefond
- 1 1/2 dl balsamico
- 1 1/2 dl sherryvineddike
- 8 dl stærk espressokaffe eller alm. stærk kaffe