

Boodschappenlijstje 'Koken met Joost Van Hyfte'

Algemeen

- 4 langwerpige afbakbroodjes
- Peper en zout
- Olijfolie

Voor de "tiroler" hotdog met knackworst en savooi

- Een bokaal knackworsten
- Enkele bladeren savooikool
- Paar sneetjes gerookt spek
- Lepeltje mierikswortelpasta
- Potje zure room
- Komijnpoeder
- Eetbare bloemetjes voor de afwerking (kan vervangen worden door wat peterselie)

Voor de "funky" hot dog met kippenworst en gerookte zalm

- Kippenchipolata's
- Een sjalotje
- Dille
- Pijpajuin
- Paar sneetjes gerookte zalm
- Groene appel "Granny Schmit"
- Grof zeezout
- Lepeltje mosterd
- 1 limoen
- Lepel mayo
- Verse basilicum voor de afwerking

Voor de sabayon met kriekbier en gemarineerde frambozen

- Paar eitjes
- Kristalsuiker
- Flesje kriekbier naar keuze
- Diepvriesframbozen
- Scheutje Cointreau of Wodka ofiets uit de bar