

Boodschappenlijstje van kookavond 02-03-2015

Samengesteld door: Dave Vercoulen

Dit boodschappenlijstje is bedoeld voor **8 personen**. Indien u voor meer of minder personen kookt, kunt u zelf de aantallen op de stippellijntjes aanpassen.

Olijven, chorizo en minitoast met choriatiki en hoemoes

Olijven:

- 24 olijven
- cocktailprikkers

Chorizo:

- 2 chorizo worstjes
- cocktailprikkers

Minitoast met choriatiki en hoemoes:

- 1 pak mini toast (Haust 75 g)
- 1 bakje choriatiki
- 1 bakje hoemoes

Pan con tomate met seranoham

- 8 platte stukken stokbrood
- 2 grote tomaten
- 2 teentjes knoflook
- 2 takjes peterselie
- 2 eetl. olijfolie extra vergine
- zout
- peper
- 8 plakken seranoham

Gevulde eieren

- 8 eieren
- 1 theel. Dyon-mosterd
- 0,25 theel. paprikapoeder
- versgemalen peper
- zout
- 1 mespuntje chili poeder
- 1 eetl. tomatenketchup
- 1,5 eetl. frietsaus
- 2,5 druppels tabasco
- 0,5 sjalotje (zeer fijn gehakt)
- 0,5 augurk (zeer fijn gehakt)
- peterselie of bieslook voor het afmaken

..... Spuitzak

Champignons gevuld met geitenkaas en zalm

..... 8 grote champignons
..... 0,5 ui
..... 100 g zalm (gerookt)
..... 50 g kaaskruimels (kies voor geiten kaas)
..... 1 mespuntje gedroogde dille topjes
..... 2 eetl. olie (kies voor olijfolie)

Krokante pruimedanten

..... 8 plakjes ontbijtspek of kattenspek (het liefste in langere reepjes)
..... 16 ansjovisfilet op olie
..... 16 zwarte pruimen
..... 16 blanke amandelen
..... cocktailprikkers

Papas y mojo, krieltjes zoals op de Canarische eilanden

..... 1 kg kriel aardappeltjes
..... 2 eetl. grof zeezout
..... 1 theel. fijn zout
..... 1 fles mojo Canario suave (mild)
..... 1 fles mojo Canario Picón (pikant)

Bloedworst met een kwarteleitje

..... 1 stuk bloedworst (10 a 15 cm)
..... olijfolie
..... boter
..... 8 kwarteleitjes
..... zout
..... peper
..... paprikapoeder
..... tomatenketchup

Flan met courgette en paprika

..... 1 eetl. olijfolie
..... 1 ui gesnipperd
..... 2 knoflook teentjes (fijnggehakt)
..... 0,5 rode paprika (in kleine blokjes)
..... 1 courgette (in kleine blokjes)
..... versgemalen peper
..... zout
..... 2 eetl. peterselie (fijngesneden)

..... 8 eieren
..... 50 ml melk
..... 30 gram boter

Gebakken gamba's met knoflook

..... 16 gamba's
..... 5 eetl. olijfolie
..... 4 teentjes knoflook
..... 0,5 theel. cayennepeper
..... 4 eetl. droge sherry
..... 3 eetl citroensap
..... 3 eetl peterselie (fijngehakt)
..... zeezout
..... partjes citroen

Drumsticks met knoflook

..... 8 drumsticks
..... 0,5 eetl. scherpe paprikapoeder
..... 10 knoflooktenen
..... versgemalen peper
..... zout
..... 4 eetl. olijfolie
..... 20 g boter
..... 6 takjes oregano
..... 150 ml sherry

Gambas al ajillo

..... 300 g garnalen
..... 8 teentjes knoflook (in dunne schijfjes)
..... grote scheut olijfolie
..... 1 eetl. boter
..... versgemalen peper
..... zout
..... 0,5 theel. paprikapoeder
..... citroensap

Empanada's met kip

..... 8 pakken deeg voor hartige taart of bladerdeeg (iets ontdooid)
..... 1 pomodori tomaat
..... 1 eetl. olijfolie
..... 30 g boter
..... 1 klein sjalotje (gesnipperd)
..... 2 knoflookteentjes (fijngehakt)

..... 150 g kipfilet (fijngesneden)
..... 3 plakken bacon (fijngesneden)
..... 1 mespunt scherpe paprikapoeder
..... 2 takjes krulpeterselie (fijngesneden)
..... versgemalen peper
..... zout
..... 1 dl witte wijn
..... 1 ei (losgeklopt)
..... waterkers
..... kookringen (grootste ring)

Gehaktballetjes in tomatensaus

Gehaktballetjes:

..... 300 gram lamsgehakt (runder..... of kalfsgehakt)
..... 1 ui (gesnipperd)
..... 2 tenen knoflook (fijnggehakt)
..... 1 ei
..... 1 theel. gedroogde of 1 eetl. verse tijm
..... 1 theel. marjoraan
..... versgemalen peper
..... zout
..... 20 gram boter
..... 2 eetl. olijfolie
..... 1 beschuit (verkruimeld)

Tomatensaus:

..... 1 eetl. olijfolie
..... 1 grote ui (gesnipperd)
..... 1 groot blik gepelde tomaten
..... 150 ml rode wijn
..... 2 laurierblaadjes

Kip saffraan-amandelsaus

..... 8 drumsticks
..... 60 g bloem
..... 1 theel. gemalen komijn
..... 1 g saffraan
..... 2 eieren (hardgekookt gepeld en gehalveerd)
..... 30 g boter
..... 4 eetl. olijfolie
..... 3 sjalotjes (in ringen)
..... 1 grote plak boerenbrood (zonder korst in dobbelsteentjes)
..... 4 teentjes knoflook (grof gehakt)
..... 100 g witte amandelen (grof gehakt)

..... 350 ml kippenbouillon
..... 0,5 eetl. milde paprikapoeder
..... 1 theel. gemalen komijn
..... citroensap naar smaak
..... vijzel

Turrón de Jijona en een stoofpeertje

Turrón de Jijona:

..... Turrón de Jijona
..... cocktailprikkers

Rode helft:

..... 4 grote stoofperen
..... 1 stokje kaneel
..... 5 kruidnagels
..... 1 laurierblaadje
..... 0,5 fles rode wijn
..... 0,5 citroen
..... 175 g suiker
..... 1 stokje vanille

Witte helft:

..... 4 grote stoofperen
..... 2 stokjes kaneel
..... 0,5 fles witte wijn
..... 0,5 citroen
..... 175 g suiker

Mascarpone:

..... 1 bakje mascarpone