

# Boodschappenlijstje van kookavond 10-04-2017

Samengesteld door: Frans Winkelmolen

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

## Limburgse aspergesoep met ham en ei

..... 600 g verse witte asperges, geschild  
..... 2 l groentebouillon  
..... 400 g beenham  
..... 6 hardgekookte eieren  
..... 2 eetl. fijn gesneden peterselie  
..... 2 dl slagroom  
..... 1 theel. suiker  
..... 60 g bloem  
..... 60 g boter  
..... zout en peper

## Zonnevis gepocheerd op citroengras met courgette en asperges

Courgette nicoise:

..... 2 theel. zwart sesamzaad  
..... 4 dl water  
..... 2 eetl. olijfolie  
..... 500 g courgette  
..... geraspte schil van 2 citroenen  
..... 20 g boter  
..... 2 eetl. fijngehakte verse dille  
..... zout  
..... versgemalen zwarte peper

Citroengras-saus:

..... 6 eetl. vermouth (Noilly Prat)  
..... 2 eetl. droge witte wijn  
..... 2 eetl. gehakte sjalot  
..... 30 g citroengras, gehakt  
..... 2 dl geklopte slagroom  
..... 1 dl olijfolie  
..... citroensap  
..... zout  
..... versgemalen zwarte peper  
..... 100 g koude boter

Zonnevis:

- ..... 50 g citroengras (8 tot 10 cm lang gesneden)
- ..... 16 asperges
- ..... 8 zonnevisfilets (het vel verwijderd)
- ..... zout
- ..... versgemalen zwarte peper
- ..... extra vergine olijfolie

## **Gemarineerde gevulde varkenshaas met ratte-aardappelen en courgette**

Gevulde varkenshaas:

- ..... 4 varkenshaasjes (dikke stuk) van 250 g
- ..... 2 bosjes dragon
- ..... zeste van 4 citroenen
- ..... 4 eetl. droge amandelen fijngemalen

Marinade:

- ..... sap van 4 citroenen
- ..... zeezout
- ..... tabasco
- ..... 2 fijngehakte teentjes knoflook

Saus:

- ..... suiker
- ..... water
- ..... calvados
- ..... sap van 2 citroen
- ..... 4 dl. jus de veau
- ..... koude boter
- ..... gehakte dragon

Garnituur:

- ..... 8 grote ratte-aardappelen
- ..... zeezout
- ..... 8 takjes rozemarijn
- ..... olijfolie
- ..... 2 kleine courgettes
- ..... verse tijmblaadjes
- ..... olijfolie
- ..... knoflookteentje fijngehakt
- ..... peper
- ..... zout

## **Sushi van flensjes met bergamot, banaan en ananas en bailey's karamel**

Garnering:

- ..... 2 bananen

..... 0,5 ananas  
..... abrikozenjam

#### Flensjes:

..... 5 dl melk  
..... 6 eieren  
..... 50 gr fijne kristalsuiker  
..... 250 g bloem  
..... zout

#### Bergamotcrème:

..... 6 blaattjes gelatine  
..... 2,5 dl slagroom  
..... 2,5 dl melk  
..... 200 g fijne kristalsuiker  
..... 230 g gepasteuriseerde eidooiers  
..... 2 theel. bergamot-essence  
..... 5 dl lobbig geslagen slagroom

#### Bailey's karamel:

..... 50 g fijne kristalsuiker  
..... 1 d Bailey's  
..... 20 g boter  
..... 0,5 dl slagroom

#### Amandelgalettes:

..... 60 g geschaafde amandelen  
..... 100 g kristalsuiker  
..... 80 g glucosestroop  
..... arachideolie