Boodschappenlijstje van kookavond 17-04-2024

Samengesteld door: Dave Buskes

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

Asperges met gerookte zalm, Maltaisesaus en rucola

Asperges met gerookte zalm:
..... 200 g gerookte zalm
..... 18 witte asperges
..... 80 g rucola
..... 8 eierdooiers
..... 1 sinaasappel (voor lange zestes)

Maltaisesaus:
..... 6 eierdooiers
..... 6 halve eierdopjes witte wijn
..... 0,5 citroen (sap)
..... 250 g geklaarde boter
..... 2 (bloed)sinaasappels

Cappuccino van bier en kastanjechampignons, Hollandse garnalen en een kaasstengel

Soep:
..... 500 g Kastanje-champignons
..... 90 g boter
..... 3 flesjes Wetsmalle trappist dubbel
..... 1 l gevogeltebouillon
..... zout
..... cayennepeper
..... 0,6 l room
..... 150 g Hollandse garnalen
..... 1 bos kervel

Kaasstengels:
..... 6 vellen bladerdeeg
..... 200 g geraspte Parmezaanse kaas

Entrecote met portsaus, geblakerde bosuitjes met spek en geroosterde sjalotten

..... 8 stukken Entrecote van 150 gram

..... 24 gepelde hele sjalotten
..... 2 gepelde sjalot, in dunne plakjes
..... 150 g roomboter, ongezouten
..... olie
..... 2 theel. bloem
..... 150 ml port
..... 450 ml krachtige kalfsbouillon
..... 24 bosuitjes
..... 8 plakjes ontbijtspek of prosciutto
..... zout
..... peper

Citroentaart met yoghurtijs

Citroentaart:
..... 200 g koekjes (bijv. digestive)
..... 100 g boter (gesmolten)
..... 150 ml citroensap
..... 2 handjes citroenrasp
..... 4 eieren
..... 150 g Suiker
..... 2 theel. maïzena
..... 200 ml slagroom
..... poedersuiker (optioneel, voor decoratie)

Yoghurtijs:
..... 500 ml slagroom
..... 400 ml gecondenseerd melk
..... 800 ml Griekse yoghurt
..... 8 bevroren glaasjes