Boodschappenlijstje van kookavond 15-05-2024

Samengesteld door: Alle leden BiÃ©tgaar

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

Gekaramelisseerde witte asperges met notendressing

..... 16 st witte asperges
..... 8 eetl. notenmengeling amandelnoten, pijnboompitten, hazelnoten,...
..... 2 teentje look geperst
..... 2 eetl. sojasaus
..... 4 eetl. zonnebloem olie
..... 2 eetl. honing
..... 2 eetl. olijfolie
..... 2 eetl. pistachenoten gepeld en fijn gehakt
..... 2 snuifje zwarte peper

Morcilla con Huevos de Codorniz – Bloedworst met gebakken kwarteleitjes

..... 1 zakje chips frietjes (Jumbo Sticks naturel 150g)
..... 2 geroosterde paprika (uit pot)
..... 2 eetl. mayonesa
..... 1 theel. gerookte paprikapoeder
..... 8 plakjes morcilla (bloedworst) van ongeveer 0,5 cm dik
..... 8 kwarteleitjes
..... olijfolie
..... zout
..... klein bosje bieslook (fijngehakt)

Puntpaprika met geitenkaas en pijnboompitten

..... 8 puntpaprika’s
..... 250 g geitenkaas
..... 8 koffiel. gembersiroop
..... 3 eetl. pijnboompitten
..... olijfolie

Gegrilde asperges met tonijn en gamba

..... 16 AA asperges
..... 8 grote gamba's
..... 300 g tonijn
..... scheut ketjap
..... 2 tenen knoflook
..... diverse radijssoorten
..... 60 g azijn

..... 60 g honing
..... 2 theel. harissa
..... 2 eetl. yoghurt
..... 2 eetl. crème fraîche
..... 100 g bloem
..... 2 eieren
..... 100 g panko
..... diverse soorten kruiden en eetbare bloemen

Gebakken coquilles met proseccoschuim en sojasaus

..... 1 a 2 stronken witlof
..... 4 middelgrote eieren
..... 2 eetl. honing
..... 4 eetl. sojasaus
..... 24 stuks verse coquilles
..... 60 g ongezouten roomboter
..... 100 ml prosecco
..... 30 g veldsla

Oosterse asperges

..... 500 g groene asperges
..... 1 fijngesneden ui
..... 2 theel. sesamolie
..... 2 eetl. fijngesneden gember
..... 1 eetl. Mirin
..... 2 eetl. sojasaus
..... 1 eetl. oestersaus
..... 1 eetl. sesamzaadjes
..... 1 a 2 eetl. arachide-olie
..... peper
..... zout

Limoncello kwarktaart met cantuccinibodem

..... 8 blaadjes gelatine
..... 125 g roomboter
..... 200 g cantuccini
..... 1 citroen
..... 150 ml Limoncello
..... 500 ml volle kwark
..... 250 g mascaropone
..... 150 g witte bastersuiker
..... cakeblik / vorm

Caramelmousse met gebakken appeltjes en caramelsaus

Mousse:
..... 2,5 blaadjes gelatine
..... 80 ml melk
..... 2 eidooiers
..... 160 g suiker
..... 30 ml water
..... 100 ml slagroom
..... snuf zout
..... 250 ml slagroom, lobbig geklopt
..... 150 g gehakte pinda’s

Caramelsaus:
..... 35 ml water
..... 200 g suiker
..... 200 ml slagroom
..... 20 g boter
..... snufje zout

Appeltjes:
..... 3 gourenet appels
..... 50 g suiker
..... 1 eetl. kaneel