

# Boodschappenlijstje van kookavond 15-05-2024

Samengesteld door: Alle leden Bi tgaard

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

## Gekarameliseerde 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 (fijnggehakt)

## 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. sesamololie
- ..... 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 mascarpone
- ..... 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