

Boodschappenlijstje van kookavond 16-04-2025

Samengesteld door: Bram Joosten

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

Aspergesoep met ham en ei

..... 3 sjalotjes
..... 800 g verse witte asperges, geschild
..... 2 l water (voor 2.5 l kippenbouillonblokjes)
..... 200 g ham
..... 4 hardgekookte eieren
..... 2 eetl. fijn gesneden peterselie
..... 250 ml slagroom
..... 80 g bloem
..... 80 g boter
..... zout
..... peper

Carpaccio in een glaasje

Carpaccio:

..... 360 gr carpaccio
..... 5 eetl. truffelmayonaise
..... 150 g rucola
..... 100 g Parmezaanse kaas vlokken
..... 16 zongedroogde tomaten
..... 4 a 5 eetl. pijnboompitten
..... snufje zout
..... snufje peper

Truffel Mayonaise:

..... 2 eidooiers
..... 2 mespuntjes mosterd
..... 2 eetl. azijn
..... 200 ml. arachideolie
..... 2 eetl. truffeltapenade
..... 100 ml room
..... peper
..... zout

Gevulde Varkenshaas op zijn Italiaans

Varkenshaas:

..... Varkenshaas

- Plakken parmaham
- 20 gedroogde tomaatjes
- 4 eetl. pijnboompitten
- 2 mozzarella bollen
- 4 eetl. pesto
- verse basilicum
- olie om te bakken

Aardappelen:

- 12 flinke aardappelen, geschild en in vieren gesneden
- olijfolie of plantaardige olie

Haricots verts:

- 500 g haricots verts
- 16 plakken katenspek

Paas Tiramisu

- 500 g mascarpone
- 200 ml advocaat
- 500 ml slagroom
- 2 zakjes vanillesuiker
- 4 kopjes espresso
- 36 lange vingers
- 8 chocolade eitjes