

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