

Boodschappenlijstje van kookavond 28-04-2003

Samengesteld door: Frank Theeuwen

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

Geroosterde groene asperges

..... 40 dunne geschilde asperges
..... 4 el kleine basilicumblaadjes
..... zout
..... peper
..... 4-6 el olijfolie
..... 1 tl citroensap
..... 100 gr dun geschaafde parmezaanse kaas

Bleekselderijsoep met blauw kaas

..... 2 struikjes bleekselderij
..... 2 uien
..... 60 gr boter
..... 2 el bloem
..... 1,5 liter groentebouillon (van tabletten)
..... zout
..... peper
..... 200 gr Gorgonzola
..... 3 dl melk
..... 4 el gesnipperde basilicum

Warme kalfslapjes met tonijnsaus en ovenschotel van aardappelen en courgette

Warme kalfslapjes met tonijnsaus:

..... 500 gr wortels
..... 200 gr selderie
..... 4 sjalotten
..... 1250 gr kalfsmootjes
..... peper
..... zout
..... 10 el olijfolie
..... 0,25 l droge witte wijn
..... 600 ml bouillon
..... 2 knoflooktenen
..... 1 klein bosje peterselie
..... 500 gr tonijn
..... 1 el kappertjes

- 8 ansjovisfilets
- 8 el citroensap

Ovenschotel met aardappelen en courgette:

- 1000 gr aardappelen
- 350 gr courgette
- 4 tenen knoflook
- 0,25 l melk
- 200 ml room
- peper
- zout
- 8 el boter
- 2 el geraspte parmezaan

Zomerse aardbeientaartjes

- 8 plakjes ontdooide diepvriesbladerdeeg
- 200 gr. ontvliesde amandelen
- 200 gr. zachte boter
- 200 gr. fijne tafelsuiker
- 3 eieren
- 750 gr. grote gehalveerde aardbeien