Boodschappenlijstje van kookavond 19-10-2009

Samengesteld door: Dave Vercoulen

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

Zalm-paling surprise

..... 1 komkommer
..... 0,5 zakje verse bieslook (a 25 g)
..... 200 g gerookte palingfilet
..... 2 eetl. citroensap
..... 6 eetl. olijfolie (extra vierge)
..... 2 theel. gedroogde Italiaanse kruiden
..... 4 eetl. crème fraîche
..... 400 g gerookte zalmfilet
..... 2 bakjes tuinkers
..... versgemalen peper
..... zout

Vitello tonnato

Vlees:
..... 700 g kalfsbiefstuk/ Fricandeau
..... 3,5 eetl. olijfolie
..... bosje salie
..... 3 tenen knoflook
..... 2 dl witte wijn

Saus:
..... 6 ansjovisfilets op olijfolie
..... 45 g kappertjes op azijn (uitgelekt gewicht)
..... 125 g tonijn op olijfolie
..... 2,5 dl mayonaise
..... potje kapperappeltjes
..... bakje cherry tomaatjes
..... salieblaadjes

Tagliatelle van asperge met romige hamsaus

..... 8 plakken rauwe ham
..... 2 bundels witte asperges (à 500 g)
..... 200 g achterham, in reepjes
..... 500 ml slagroom
..... 2 l volle melk
..... 100 g geraspte grano padano (kaas)

..... veldsla/rucola

Scampi's met paprika-knoflooksaus

..... 2 bollen gedroogde knoflook
..... 200 ml olijfolie extra vierge
..... 2 zakken scampi's (500 g, diepvries)
..... 2 rode paprika's
..... 2 eetl. fijngeknipte verse Italiaanse kruidenmix
..... 300 ml droge witte wijn
..... chilipeper uit de molen
..... grof zeezout
..... 1 zak gemengede sla

Perziken met espresso mascarpone

..... 1,5 dl hete sterke espressokoffie
..... 150 g suiker
..... 2 blikken perziken op sap (à 415 g)
..... 2 pakje cantuccinikoekjes (à 100 g)
..... 500 g mascarpone