Boodschappenlijstje van kookavond 11-04-2011

Samengesteld door: Frans Winkelmolen

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

Slabonbons met mierikswortel-roomkaas

..... 1 kropsla
..... 200 g verse roomkaas naturel
..... 0,5 bakje tuinkers
..... 1 a 2 eetl. geraspte mierikswortel
..... 2 gekookte bieten
..... 2 eetl. olijfolie extra vierge
..... 1 eetl. rode-wijnazijn

Venkelsoep met gegrilde portobello

..... 6 eetl. olijfolie
..... 1 eetl. balsamicoazijn
..... 2 teentjes fijngehakte knoflook,
..... 1 eetl. gedroogde Italiaanse keukenkruiden
..... 4 portobellos
..... 3 venkelknollen
..... 50 g risottorijst
..... 1 l kruidenbouillon
..... 1 a 2 eetl. olijfolie extra vierge met truffelaroma
..... Pakje mihoen
..... frituurolie

Omeletrolletjes met groentereepjes

..... 2 vleestomaten
..... 4 theel. gedroogde dragon
..... 16 witte asperges
..... 1 courgette
..... 8 eieren
..... 2 zakjes verse basilicum
..... 1 a 2 eetl. witte wijnazijn
..... 6 eetl. melk
..... 6 eetl. olie

Lam uit de oven met tomatenjam en aspergetaart

Lam met tomatenjam:
..... 200 g semi zongedroogde tomaten op olie in reepjes
..... 6 eetl balsamicoazijn

..... 2 tenen fijngesneden knoflook,
..... 4 eetl. vloeibare honing
..... 2 theel. verse tijm
..... 10 eetl. olie
..... ca. 32 ribben lamsrack, op kamertemperatuur

Aspergetaart:
..... 10 plakjes filobladerdeeg, ontdooid
..... 2 kg witte asperges
..... 200 ml slagroom
..... 200 g Cambozola 70+ in blokjes
..... 6 eieren
..... 6 stengels bosui, in ringetjes
..... 2 eetl. olijfolie

Tarte tatin met ananas en chilisiroop en zelfgemaakt ijs

Tarte tatin:
..... 550 g suiker
..... 2 rode peper, in 3 stukken
..... 1 verse ananas, geschild
..... 8 plakjes roomboterbladerdeeg

IJs:
..... 6 eierdooiers
..... 200 g basterdsuiker
..... 20 g vanillesuiker
..... 500 ml melk
..... 400 ml slagroom