

# 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