

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