Boodschappenlijstje van kookavond 28-04-2014

Samengesteld door: Bram Joosten

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

Avocado’s met zeevruchten

..... 4 rijpe avocado's
..... 2 hard gekookte eieren
..... 1 theel. Mosterd
..... 2 eetl. sherry
..... 5 eetl. geklopte slagroom
..... 250 g garnalen (ook achterhouden voor de garnering)
..... 250 g krabvlees
..... 250 g champignons (niet wassen)
..... 3 eetl. mayonaise
..... 2 eetl. tomatenketchup
..... citroensap
..... olijfolie
..... peper
..... zout
..... enkele toefjes peterselie

Courgettesoep met crème fraîche

..... 4 courgettes
..... 2 scheutjes olijfolie
..... 4 takjes Tijm
..... 2 sjalotjes
..... 1000 ml Bouillon
..... 500 ml Slagroom
..... Crème fraîche
..... Bieslook

Varkenshaasjes met basilicumsaus, haricots verts met ham en aardappelgratin met kwark

Varkenshaasjes:
..... 1000 g Varkenshaas
..... 1 prei
..... 50 g boter
..... 1 a 2 teentjes knoflook
..... 250 ml droge witte wijn
..... 250 ml slagroom
..... 500 ml kippenbouillontablet

..... Maizena
..... 1 a 2 eetl. fijn gehakte basilicum
..... peper
..... zout

Haricots verts:
..... 400 g haricots verts
..... 8 eetl. olijfolie
..... 160 g (serrano) ham (24 plakjes)
..... 24 sprietjes Bieslook
..... peper
..... zout

Aardappelgratin:
..... 1,5 kilo vastkokende aardappelen
..... 25 g boter
..... 250 g kwark
..... 125 ml crème fraiche
..... 1 ei
..... 100 g geraspte jong-belegen kaas
..... peper
..... zout
..... knoflookpoeder

Hemelse Modder en Sabayon met aardbeien

Hemelse Modder:
..... 75 g roomboter
..... 4 eieren
..... 2 eetl. suiker
..... 150 g pure chocolade
..... 120 g melk chocolade

Sabayon met aardbeien:
..... 500 g aardbeien
..... 4 eieren
..... 3 eetl. (witte basterd) suiker
..... 100 ml sinaasappellikeur