

# 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 fraîche  
..... 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