

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