

# Boodschappenlijstje van kookavond 02-03-2015

Samengesteld door: *Dave Vercoulen*

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

## Olijven, chorizo en minitoast met choriatiki en hoemoes

Olijven:

..... 24 olijven

..... cocktailprikkers

Chorizo:

..... 2 chorizo worstjes

..... cocktailprikkers

Minitoast met choriatiki en hoemoes:

..... 1 pak mini toast (Haust 75 g)

..... 1 bakje choriatiki

..... 1 bakje hoemoes

## Pan con tomate met seranoham

..... 8 platte stukken stokbrood

..... 2 grote tomaten

..... 2 teentjes knoflook

..... 2 takjes peterselie

..... 2 eetl. olijfolie extra vergine

..... zout

..... peper

..... 8 plakken seranoham

## Gevulde eieren

..... 8 eieren

..... 1 theel. Dyon-mosterd

..... 0,25 theel. paprikapoeder

..... versgemalen peper

..... zout

..... 1 mespuntje chili poeder

..... 1 eetl. tomatenketchup

..... 1,5 eetl. frietsaus

..... 2,5 druppels tabasco

..... 0,5 sjalotje (zeer fijn gehakt)

..... 0,5 augurk (zeer fijn gehakt)

..... peterselie of bieslook voor het afmaken

..... Spuitzak

## **Champignons gevuld met geitenkaas en zalm**

..... 8 grote champignons  
..... 0,5 ui  
..... 100 g zalm (gerookt)  
..... 50 g kaaskruimels (kies voor geiten kaas)  
..... 1 mespuntje gedroogde dille topjes  
..... 2 eetl. olie (kies voor olijfolie)

## **Krokante pruimedanten**

..... 8 plakjes ontbijtspek of kattenspek (het liefste in langere reepjes)  
..... 16 ansjovisfilet op olie  
..... 16 zwarte pruimen  
..... 16 blanke amandelen  
..... cocktailprikkers

## **Papas y mojo, krieltjes zoals op de Canarische eilanden**

..... 1 kg kriel aardappeltjes  
..... 2 eetl. grof zeezout  
..... 1 theel. fijn zout  
..... 1 fles mojo Canario suave (mild)  
..... 1 fles mojo Canario Picón (pikant)

## **Bloedworst met een kwarteleitje**

..... 1 stuk bloedworst (10 a 15 cm)  
..... olijfolie  
..... boter  
..... 8 kwarteleitjes  
..... zout  
..... peper  
..... paprikapoeder  
..... tomatenketchup

## **Flan met courgette en paprika**

..... 1 eetl. olijfolie  
..... 1 ui gesnipperd  
..... 2 knoflook teentjes (fijnggehakt)  
..... 0,5 rode paprika (in kleine blokjes)  
..... 1 courgette (in kleine blokjes)  
..... versgemalen peper  
..... zout  
..... 2 eetl. peterselie (fijngesneden)

- ..... 8 eieren
- ..... 50 ml melk
- ..... 30 gram boter

### **Gebakken gamba's met knoflook**

- ..... 16 gamba's
- ..... 5 eetl. olijfolie
- ..... 4 teentjes knoflook
- ..... 0,5 theel. cayennepeper
- ..... 4 eetl. droge sherry
- ..... 3 eetl. citroensap
- ..... 3 eetl. peterselie (fijnggehakt)
- ..... zeezout
- ..... partjes citroen

### **Drumsticks met knoflook**

- ..... 8 drumsticks
- ..... 0,5 eetl. scherpe paprikapoeder
- ..... 10 knoflooktenen
- ..... versgemalen peper
- ..... zout
- ..... 4 eetl. olijfolie
- ..... 20 g boter
- ..... 6 takjes oregano
- ..... 150 ml sherry

### **Gambas al ajillo**

- ..... 300 g garnalen
- ..... 8 teentjes knoflook (in dunne schijfjes)
- ..... grote scheut olijfolie
- ..... 1 eetl. boter
- ..... versgemalen peper
- ..... zout
- ..... 0,5 theel. paprikapoeder
- ..... citroensap

### **Empanada's met kip**

- ..... 8 pakken deeg voor hartige taart of bladerdeeg (iets ontdooid)
- ..... 1 pomodori tomaat
- ..... 1 eetl. olijfolie
- ..... 30 g boter
- ..... 1 klein sjalotje (gesnipperd)
- ..... 2 knoflookteentjes (fijnggehakt)

- ..... 150 g kipfilet (fijngesneden)
- ..... 3 plakken bacon (fijngesneden)
- ..... 1 mespunt scherpe paprikapoeder
- ..... 2 takjes krulpeterselie (fijngesneden)
- ..... versgemalen peper
- ..... zout
- ..... 1 dl witte wijn
- ..... 1 ei (losgeklopt)
- ..... waterkers
- ..... kookringen (grootste ring)

## **Gehaktballetjes in tomatensaus**

Gehaktballetjes:

- ..... 300 gram lamsgehakt (runder..... of kalfsgehakt)
- ..... 1 ui (gesnipperd)
- ..... 2 tenen knoflook (fijngehakt)
- ..... 1 ei
- ..... 1 theel. gedroogde of 1 eetl. verse tijm
- ..... 1 theel. marjoraan
- ..... versgemalen peper
- ..... zout
- ..... 20 gram boter
- ..... 2 eetl. olijfolie
- ..... 1 beschuit (verkruid)

Tomatensaus:

- ..... 1 eetl. olijfolie
- ..... 1 grote ui (gesnipperd)
- ..... 1 groot blik gepelde tomaten
- ..... 150 ml rode wijn
- ..... 2 laurierblaadjes

## **Kip saffraan-amandelsaus**

- ..... 8 drumsticks
- ..... 60 g bloem
- ..... 1 theel. gemalen komijn
- ..... 1 g saffraan
- ..... 2 eieren (hardgekookt gepeld en gehalveerd)
- ..... 30 g boter
- ..... 4 eetl. olijfolie
- ..... 3 sjalotjes (in ringen)
- ..... 1 grote plak boerenbrood (zonder korst in dobbelsteentjes)
- ..... 4 teentjes knoflook (grof gehakt)
- ..... 100 g witte amandelen (grof gehakt)

..... 350 ml kippenbouillon  
..... 0,5 eetl. milde paprikapoeder  
..... 1 theel. gemalen komijn  
..... citroensap naar smaak  
..... vijzel

## **Turrón de Jijona en een stoofpeertje**

Turrón de Jijona:

..... Turrón de Jijona  
..... cocktailprikkers

Rode helft:

..... 4 grote stoofperen  
..... 1 stokje kaneel  
..... 5 kruidnagels  
..... 1 laurierblaadje  
..... 0,5 fles rode wijn  
..... 0,5 citroen  
..... 175 g suiker  
..... 1 stokje vanille

Witte helft:

..... 4 grote stoofperen  
..... 2 stokjes kaneel  
..... 0,5 fles witte wijn  
..... 0,5 citroen  
..... 175 g suiker

Mascarpone:

..... 1 bakje mascarpone