

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