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 (fijngehakt)
..... 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 (fijngehakt)
..... 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 (fijngehakt)

..... 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 (verkruimeld)

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