

Boodschappenlijstje van kookavond 14-03-2016

Samengesteld door: Rob Drissen

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

Venkelsoep met cherrytomaatjes

- 2 venkelknollen
- 2 uien
- 6 eetl. olijfolie
- 250 ml crème fraîche
- 1,5 l kippenbouillon
- versgemalen peper

Salade met groene asperges en jambon du Guntrud

- 2 bosjes groene asperges
- 4 eetl. pijnboompitten
- 24 pruimtomaatjes
- 16 plakjes jambon du Guntrud
- 6 eetl. witte wijnazijn
- 4 theel. honing
- 2 theel. mosterd
- 10 eetl. olijfolie
- 200 g veldsla
- 100 g Parmezaanse kaasflinters
- zout
- versgemalen peper

Asperges met Venloos tintje

- 2 kg asperges
- 2 pakjes gezouten roomboter
- verse peterselie
- verse bieslook
- scheutje witte wijn
- 300 g jambon du Guntrud
- 1 kg krieltjes
- schepje suiker
- zout
- versgemalen peper
- zeezout

Crème Brûlée met passievruchten

- 160 g fijne kristalsuiker

- 8 eetl. donkere basterdsuiker
- 9 dl slagroom
- 2 opengesneden vanillestokjes
- 8 eidooiers
- 8 passievruchten