

Boodschappenlijstje van kookavond 26-09-2016

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.

Soepje van zoete aardappel met gember en feta-pasteitje

Soep:

- 4 a 5 zoete aardappelen totaal ruim. 1000 g
- 1,5 st ui
- 3 cm verse gember
- 7,5 dl kippenbouillon
- 1125 ml melk
- 3 eetl. olijfolie
- peper
- zout

Feta-pasteitje:

- 450 g prei
- 225 g feta
- 75 g ontbijtspek
- 7 plakken bladerdeeg
- 45 g eierdooier
- bladpeterselie

Kabeljauwhaasje in spek met erwtenpuree

- 8 kabeljauwhaasjes
- 16 plakken ontbijtspek
- 125 ml groentebouillon
- 1 prei
- 350 g tuinerwtjes (diepvries)
- 10 g rucola
- 115 g peultjes
- 2 takjes tijm
- 1 bl laurier
- 1 teen knoflook
- 1 sjalot
- boter
- olijfolie
- peper
- zout

Turkse gehaktspiesjes met muntyoghurt en couscous

Spiesjes:

- 800 gr lamsgehakt
- 2 eieren
- 1 rode peper
- 4 teentjes knoflook
- 2 handjes paneermeel
- 2 theel. komijn
- 2 theel. oregano
- 2 snufjes kaneel
- zeezout
- sateprikkers

Muntyoghurt:

- 8 eetl. Griekse yoghurt
- 2 teentjes knoflook
- 4 takjes munt
- zeezout

Couscous:

- 800 g couscous
- 1 l kippenbouillon
- 4 lente uitjes

Zoetigheden voor bij de koffie: Walnotenmuffin, amaretto-tiramisu & koffiefudge

Muffin:

- 100 g boter
- 100 g lichtbruine basterdsuiker
- 100 g zelfrijzend bakmeel
- 2 grote eieren
- 2 theel. instant koffie
- 25 g walnoten (gehakt)
- 8 walnoten voor garnering
- 250 g mascarpone
- 2 eetl. lichtbruine basterdsuiker
- silicone muffinvorm

Frangelico-tiramisu:

- 2,5 dl amaretto
- 2,5 dl espresso
- 0,6 dl amaretto
- 500 g mascarpone
- 30 st lange vingers
- 50 gr gebrande hazelnoten
- 60 g eierdooier
- 60 g eiwit

- 70 g fijne tafelsuiker
- 10 g cacaopoeder
- ovale amuseglaasjes

Fudge:

- 200 g pure chocolade
- 0,2 dl espresso
- 125 g mascarpone
- 2 el grappa
- 8 chocolade koffieboontjes
- vierkant bakje van ongeveer 15x15 cm (plastic ijsbakje)