Boodschappenlijstje van kookavond 10-04-2017

Samengesteld door: Frans Winkelmolen

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

Limburgse aspergesoep met ham en ei

..... 600 g verse witte asperges, geschild
..... 2 l groentebouillon
..... 400 g beenham
..... 6 hardgekookte eieren
..... 2 eetl. fijn gesneden peterselie
..... 2 dl slagroom
..... 1 theel. suiker
..... 60 g bloem
..... 60 g boter
..... zout en peper

Zonnevis gepocheerd op citroengras met courgette en asperges

Courgette nicoise:
..... 2 theel. zwart sesamzaad
..... 4 dl water
..... 2 eetl. olijfolie
..... 500 g courgette
..... geraspte schil van 2 citroenen
..... 20 g boter
..... 2 eetl. fijngehakte verse dille
..... zout
..... versgemalen zwarte peper

Citroengras-saus:
..... 6 eetl. vermouth (Noilly Prat)
..... 2 eetl. droge witte wijn
..... 2 eetl. gehakte sjalot
..... 30 g citroengras, gehakt
..... 2 dl geklopte slagroom
..... 1 dl olijfolie
..... citroensap
..... zout
..... versgemalen zwarte peper
..... 100 g koude boter

Zonnevis:

..... 50 g citroengras (8 tot 10 cm lang gesneden)
..... 16 asperges
..... 8 zonnevisfilets (het vel verwijderd)
..... zout
..... versgemalen zwarte peper
..... extra vergine olijfolie

Gemarineerde gevulde varkenshaas met ratte-aardappelen en courgette

Gevulde varkenshaas:
..... 4 varkenshaasjes (dikke stuk) van 250 g
..... 2 bosjes dragon
..... zeste van 4 citroenen
..... 4 eetl. droge amandelen fijngemalen

Marinade:
..... sap van 4 citroenen
..... zeezout
..... tabasco
..... 2 fijngehakte teentjes knoflook

Saus:
..... suiker
..... water
..... calvados
..... sap van 2 citroen
..... 4 dl. jus de veau
..... koude boter
..... gehakte dragon

Garnituur:
..... 8 grote ratte-aardappelen
..... zeezout
..... 8 takjes rozemarijn
..... olijfolie
..... 2 kleine courgettes
..... verse tijmblaadjes
..... olijfolie
..... knoflookteentje fijngehakt
..... peper
..... zout

Sushi van flensjes met bergamot, banaan en ananas en bailey's karamel

Garnering:
..... 2 bananen

..... 0,5 ananas
..... abrikozenjam

Flensjes:
..... 5 dl melk
..... 6 eieren
..... 50 gr fijne kristalsuiker
..... 250 g bloem
..... zout

Bergamotcrème:
..... 6 blaatjes gelatine
..... 2,5 dl slagroom
..... 2,5 dl melk
..... 200 g fijne kristalsuiker
..... 230 g gepasteuriseerde eidooiers
..... 2 theel. bergamot-essence
..... 5 dl lobbig geslagen slagroom

Bailey's karamel:
..... 50 g fijne kristalsuiker
..... 1 d Bailey's
..... 20 g boter
..... 0,5 dl slagroom

Amandelgalettes:
..... 60 g geschaafde amandelen
..... 100 g kristalsuiker
..... 80 g glucosestroop
..... arachideolie