

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 blaattjes 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