

Boodschappenlijstje van kookavond 12-03-2018

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.

Spiesjes met mozzarella, peer en rozemarijn

- 6 takjes rozemarijn
- 2,5 rijpe peren, geschild, elke peer in zes parten
- 300 g mozzarella, in 12 stukjes gescheurd
- éénderde ciabatta, in stukjes
- 16 plakjes pancetta
- 3 kleine tenen knoflook, geplet
- geraspte schil en sap van 1 citroen
- extra vergine olijfolie

Garnalenkroketjes met avocadodressing

Garnalenkroketjes:

- 750 g aardappels, geschild
- flinke klont roomboter
- 1 rode ui, fijngesnipperd
- sap en geraspte schil van 1 limoen
- 200 g kleine gekookte garnalen
- 100 g wit krabvlees
- 1 a 2 theel. aji amarillo-pasta
- 100 g bloem
- 2 eieren, losgeklopt
- 100 g broodkruimels
- 1 l plantaardige olie
- stukje brood, om de olie te testen

Avocadodressing:

- 2 rijpe avocado's
- 2 limoenen
- 1 rode ui
- 1 rijpe tomaat
- 1 bos koriander
- extra vergine olijfolie

Tagliata met Ravioli van kaas en spinazie

Tagliata:

- 1200 g biefstuk
- 12 eetl. olijfolie

- 4 eetl. roomboter
- snufje zeezout
- vers gemalen peper
- 4 tenen knoflook
- 3 citroen
- 4 takjes rozemarijn
- 120 gram rucola
- 80 g Parmezaanse kaas (vlokken)
- scheutje extra virgine olijfolie

Ravioli met kaas en spinazie:

- 750 g pastadeeg
- 14 eetl. parmezaanse kaas
- 10 eetl. ricotta, verkruimeld
- 90 gram boter
- 14 blaadjes salie

Voor de vulling:

- 500 g spinazie
- 250 g ricotta
- 1 ei
- 4 eetl. parmezaanse kaas
- snoeptomaatjes

Citroenijs chocolademousse en limoncello

Citroenijs:

- 6 eidooiers
- 225 g fijne suiker
- 6 dl melk
- 3 dl citroensap
- rasp van 1 citroen
- 1,5 dl (slag)room

Chocolademousse:

- 100 g roomboter
- 5 eieren
- 2,5 eetl. suiker
- 200 g pure chocolade
- 160 g melk chocolade

Extra:

- 2,5 dl slagroom
- takje munt
- 8 glaasjes limoncello