Boodschappenlijstje van kookavond 03-12-2018

Samengesteld door: Wim Hovens

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

Herfstsalade van kip met appel en ei

..... 4 vrije uitloop eieren
..... 1 bosje radijs
..... 2 venkel knollen
..... 2 Elstar appels
..... 1 kropsla
..... 2 stengels bleekselderij
..... 4 eetl. olijfolie, extra vierge
..... 2 eetl. citroensap
..... 600 g kipfilet
..... 1 theel. venkelzaad
..... 4 eetl. bieslook, fijngehakt

Mexicaanse tomaten-paprikasoep met balletjes

..... 2 kg trostomaten (in grove stukken)
..... 6 rode puntpaprika’s (in grove stukken, zonder zaadjes)
..... 4 uien (in halve ringen)
..... 4 teentjes knoflook (in plakjes)
..... 12 eetl. olijfolie
..... 500 g rundergehakt
..... 2 eetl. Mexicaanse kruiden
..... 2 eetl. paneermeel of 1 beschuit (verkruimeld)
..... 1200 ml groentebouillon of vleesbouillon
..... 2 eetl koriander (fijngehakt)

Ovenschotel met gerookte zalm en spinazie

..... 400 ml room culinair
..... 2 eetl. dijonmosterd
..... 4 zakjes aardappelpuree voor ovenschotel
..... 1 eetl. traditionele olijfolie
..... 1200 g verse spinazie
..... 300 g geraspte kaas voor ovengratin
..... 1 kg gerookte zalmsnippers

Appel-ananas crumble

..... 4 Elstar appels, in blokjes
..... 0,5 verse ananas, geschild en in blokjes

..... 200 g suiker
..... 50 g vlierbloesemsiroop
..... 2 eetl. maïzena
..... 2 limoenen, schoongeboend, geraspt en geperst
..... 150 g roomboter
..... 150 g bloem
..... 150 g havermout
..... snufje zout
..... 16 eetl. magere kwark