

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 tomaten (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 (verkruid)
- 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