

Boodschappenlijstje van kookavond 13-05-2019

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.

Lauwarme salade van geroosterde groene asperges

Salade:

- 2 bosjes groene asperges, harde stukjes van de onderkant afgesneden
- 8 eieren
- 80 g ongezouten pistachenoten
- 2 eetl. zonnebloemolie
- 75 g rucola
- 75 g veldsla
- 150 g Parmezaanse kaas, in dunne plakjes geschaafd

Dressing:

- 10 g tijmtakjes, blaadjes afgerist
- 150 ml yoghurt
- 3 eetl. citroensap
- 2 eetl. lemon curd
- 100 ml zonnebloemolie

Doperwten-courgettesoep

Soep:

- 2 eetl. olijfolie, om in te bakken
- 750 g courgettes, in de lengte gehalveerd en in halve maantjes van 0,5 cm dik gesneden
- 1 grote teen knoflook fijngesneden
- 1 theelepel witte peper
- 1 l kippenbouillon
- 400 g iets kruimige aardappels, geschild en in kleine stukken
- 1 kleine (gele) courgette
- 1 citroen voor sap
- 250 g diepvriesdoperwten
- 75 g basilicum, grof gesneden
- 120 g Parmezaanse kaas, geraspt plus extra om te bestrooien
- 170 ml crème fraîche
- extra vergine olijfolie

Kaasstengels:

- 1 pakje bladerdeeg
- 3 eidooiers
- 200 g geraspte kaas

- kummel
- maanzaad
- sesamzaad
- grof zeezout

Asperges met lamscarré

Lamscarré:

- 3 lamsracks (circa 3 koteletjes p.p.)
- 1 bos tijm
- 2 eetl. honing
- 1 blikje tomatenpuree
- 2 kleine ui
- 2 kleine prei
- 3 tenen knoflook
- 2 dl rode port
- 6 dl jus de veau

Gamituur:

- 1,2 kilo aardappelen (Nicola)
- 120 g Parmezaanse kaas
- 4 takjes peterselie
- 1 snufje nootmuskaat
- 2 eieren
- 1 pakje paneermeel
- 32 asperges
- geklaarde roomboter
- 500 ml zonnebloemolie

Chocolademousse met aardbeienijs, slagroom en verse aardbeien

Aardbeienijs:

- 200 ml volle melk
- 200 ml slagroom
- 8 eieren
- 180 g fijne tafelsuiker
- 750 g verse aardbeien, afgespoeld
- 50 g poedersuiker
- 1 citroen voor sap
- 200 g clotted cream

Chocolademousse:

- 150 g pure chocolade 78%
- 2 middelgrote eieren
- 50 g witte basterdsuiker
- 200 ml verse slagroom