

Boodschappenlijstje van kookavond 14-10-2019

Samengesteld door: Richard 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.

Geroosterde tomatensoep

- 1 kg tomaten
- 2 uien, in parten gesneden
- 1 of 2 knoflooktenen in zijn geheel
- 1 flinke eetlepel gedroogde tijm
- 1 eetl. balsamico azijn
- flinke scheut olijfolie
- zout en versgemalen zwarte peper

Patatas Bravas

- 1 kg kruimige aardappelen
- 250 ml olijfolie
- 3 eetl. rozemarijn
- 1 eetl. paprikapoeder
- 0,5 theel. zout
- 1 snufje peper
- 4 eidooiers
- 1 citroen
- 6 tenen knoflook
- 1 theel. cayennepeper
- 1 bakplaat bekleed met bakpapier

Albóndigas

- 500 g h.o.h gehakt
- 1 ei
- 5 eetl. paneermeel
- snuf paprikapoeder
- snuf oregano
- 2 a 3 teentjes knoflook
- 1 bosje verse peterselie
- 500 ml gezeefde tomaten
- 2 sjalotjes
- 1 theel. suiker
- peper
- zout
- 0,5 rode peper

Minifrittata met courgette en Parmezaanse kaas

- 1 g mascarpone (beker 250 g)
- 8 eieren
- 1 teen knoflook
- 0,5 courgette
- 25 g Parmezaanse kaas (stukje)
- 2 takjes basilicum (bakje 20 g)
- 4 eetl. olijfolie
- 1 snufje zout
- 1 snufje peper
- 2 kleine koekenpannen

Spaanse tapasburgertjes met courgette

- 2 courgettes
- 1 teen knoflook
- 4 eetl. olijfolie
- 165 g olijven met knoflook
- 500 g gemengd slagersgehakt
- 15 g platte peterselie
- 8 mini-boterbollen
- 3 eetl. kruidenaioli
- 1 knoflookpers
- 1 bakplaat
- 8 tapasprikkers

Churros balletjes

- 125 ml melk
- 125 ml water
- 120 g roomboter
- 2 eetl. suiker
- snuf zout
- 250 g bloem
- 4 eieren
- (zonnebloem) olie om te bakken
- 50 g suiker
- 1 theel. kaneel
- eventueel chocoladesaus