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