

Boodschappenlijstje van kookavond 06-09-2023

Samengesteld door: Dave Vercoulen

Dit boodschappenlijstje is bedoeld voor **7 personen**. Indien u voor meer of minder personen kookt, kunt u zelf de aantallen op de stippellijntjes aanpassen.

Carpaccio met citroensalsa

- 1.75 citroenen (schoongeboend)
- 3.5 eetl. olijfolie extra vergine
- 2 mespuntjes mosterd
- 2 theel. honing
- 4 eetl. pijnboompitten
- 3.5 pakjes carpaccio
- 1.5 handjes munt (fijnggehakt)
- 2 stronkjes witlof (fijngesneden)
- 4 eetl. mayonaise

Tompouce van parmezaan crackers met paddenstoelenvulling

- 500 g Parmezaanse kaas (geraspt)
- 100 g bloem
- 2 theel. rozemarijn
- 8 eetl. ricotta
- 2 sjalotjes (fijnggehakt)
- 2 handjes rucola (gehakt)
- 2 eetl. olijfolie
- 200 g oesterzwammen (in repen)
- 200 g shiitakes (gehalveerd)
- peterselie (om te garneren)

Kabeljauw met ansjovisboter en pikante groenten

- 200 g boter (in blokjes)
- 2 blikjes ansjovisfilets
- 2 teentjes knoflook (geperst)
- 2 eetl. citroenrasp
- 8 lente-/bosuitjes
- 12 radijsjes
- 1 komkommer (in dunne repen)
- 2 rode pepers (in dunne reepjes, zaadlijsten verwijderd)
- 1 citroen (sap)
- olijfolie
- 1000 g kabeljauwfilets (in gelijke stukken)
- 2 eetl. bloem
- 1 bosje dille (grof gehakt)

Chocolade-crumble taartjes met frambozen

- 100 g zelfrijzend bakmeel
- 100 g amandelmeel of
- 100 g blanke amandelen (gemalen)
- 2 theel. cacao poeder
- 140 g lichtbruine basterdsuiker of rietsuiker
- 100 g pure chocolade (fijngenhakt)
- 140 g gezouten boter (in kleine blokjes)
- 400 g roomijs
- 4 zoete appels (geschild, in blokjes)
- 800 g verse frambozen of diepvriesframbozen
- 100 g frambozen (om te garneren)
- munt (om te garneren)
- evt. grof zeezout (om te bestrooien)