Boodschappenlijstje van kookavond 24-01-2024

Samengesteld door: Frank Theeuwen

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

Makreel- en avocadomousse in een glaasje

Makreelmousse:
..... 1 gerookte makreel
..... 3 takjes verse dille
..... 200 g mascarpone
..... 0,5 citroen
..... spuitzak

Brooddriehoekjes:
..... 2 sneetjes witbrood
..... 2 eetl. boter

Avocadomousse:
..... 2 avocado’s
..... 0,5 citroen
..... zeezout en peper

Opmaak:
..... 15 g granaatappelpitten

Pompoenpasteitje met Parmezaanse kaas

..... 100 g pompoen
..... 50 g pompoenpitten
..... 50 g knolselderij
..... 100 ml slagroom
..... 1 ei
..... 10 g mosterd (2 theel.)
..... 2 g paprikapoeder (1 theel.)
..... 2 g kerriepoeder (1 theel.)
..... 1 g oregano (gedroogd) (1 theel.)
..... 1 g pimentpoeder (1 theel.)
..... 2 knoflookteentjes
..... 50 g Parmezaanse kaas
..... zwarte peper
..... zeezout
..... 7 vellen bladerdeeg
..... 25 g pecannoten (1 eetl.)

..... 250 g crème fraîche

Mediterraanse stamppot met varkenshaas en mosterdsaus

Mediterraanse stamppot:
..... 600 g bloemige aardappelen
..... 125 g half-gedroogde tomaten
..... 10 g rucola
..... 15 g pijnboompitten
..... 50 g boter
..... 100 ml melk
..... peper en zout
..... kookring van 9 cm doornede

Varkenshaas en mosterdsaus:
..... 700 g varkenshaas
..... 25 g boter
..... 25 ml olie
..... peper en zout
..... 50 ml witte kookwijn
..... 200 ml water
..... 150 ml room
..... 0,5 runderbouillonblokje
..... 25 g Limburgse mosterd (2 eetl.)
..... 2,5 g maïzena

Appel-peertaartjes met kaneelijs

Taartjes:
..... 200 g bloem
..... 1.5 g bakpoeder (1 theelepel)
..... 1 citroen (rasp)
..... 0,5 theel. zout
..... 100 g witte basterdsuiker
..... 0,5 eidooier
..... 150 g boter
..... 5 g custardpoeder (3 theelepels)
..... 1.5 appel
..... 1.5 peer
..... 20 g honing (1 eetlepels)
..... 7 bakringen van 7 cm doorsnee en 3 cm hoog

Afwerking:
..... 125 ml room
..... 7 g suiker (0,5 eetlepel)