

Boodschappenlijstje van kookavond 17-04-2024

Samengesteld door: Dave Buskes

Dit boodschappenlijstje is bedoeld voor **8 personen**. Indien u voor meer of minder personen kookt, kunt u zelf de aantallen op de stippellijntjes aanpassen.

Asperges met gerookte zalm, Maltaisesaus en rucola

Asperges met gerookte zalm:

- 200 g gerookte zalm
- 18 witte asperges
- 80 g rucola
- 8 eierdooiers
- 1 sinaasappel (voor lange zestes)

Maltaisesaus:

- 6 eierdooiers
- 6 halve eierdopjes witte wijn
- 0,5 citroen (sap)
- 250 g geklaarde boter
- 2 (bloed)sinaasappels

Cappuccino van bier en kastanjechampignons, Hollandse garnalen en een kaasstengel

Soep:

- 500 g Kastanje-champignons
- 90 g boter
- 3 flesjes Wetsmalle trappist dubbel
- 1 l gevogeltebouillon
- zout
- cayennepeper
- 0,6 l room
- 150 g Hollandse garnalen
- 1 bos kervel

Kaasstengels:

- 6 vellen bladerdeeg
- 200 g geraspte Parmezaanse kaas

Entrecote met portsaus, geblakerde bosuitjes met spek en geroosterde sjalotten

- 8 stukken Entrecote van 150 gram

- 24 gepelde hele sjalotten
- 2 gepelde sjalot, in dunne plakjes
- 150 g roomboter, ongezoeten
- olie
- 2 theel. bloem
- 150 ml port
- 450 ml krachtige kalfsbouillon
- 24 bosuitjes
- 8 plakjes ontbijtspek of prosciutto
- zout
- peper

Citroentaart met yoghurtijs

Citroentaart:

- 200 g koekjes (bijv. digestive)
- 100 g boter (gesmolten)
- 150 ml citroensap
- 2 handjes citroenrasp
- 4 eieren
- 150 g Suiker
- 2 theel. maïzena
- 200 ml slagroom
- poedersuiker (optioneel, voor decoratie)

Yoghurtijs:

- 500 ml slagroom
- 400 ml gecondenseerd melk
- 800 ml Griekse yoghurt
- 8 bevroren glaasjes