

Boodschappenlijstje van kookavond 04-09-2024

Samengesteld door: *Dave Vercoulen*

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

Salmón ahumado con Aguacate – Gerookte zalm met avocado

Alioli met citroen:

- 300 ml mayonesa
- 1 citroen
- 3 teentjes knoflook
- tabasco
- zout
- peper

Gerookte zalm:

- 200 g gerookte zalm
- 2 grote avocado
- 1 citroen (geperst)
- peper uit de molen

Gambas con miel y ajo – Honing/knoflook Gambas

Gambas:

- 6 eetl. ongezouten boter
- 6 eetl. honing
- 1,5 eetl. citroensap
- 1,5 eetl. sojasaus
- 5 teentjes knoflook (fijnggehakt)
- 900 g gambas, gepeld en schoongemaakt (laat het staartje zitten)
- peper
- zout

Garnering:

- citroenpartjes
- peterselie

Tostadas con Burrata y Duraznos a la parrilla – Toast met Burrata en Gegrilde Perzik

- 2 stokbroodjes (in plakjes gesneden)
- 2 burratas
- 4 perziken (ontveld, zonder pit en in plakjes gesneden)

..... blaadjes verse basilicum
..... olijfolie

Champiñones en Mantequilla de Ajo Crema – Champignons in romige knoflookboter

..... 3 eetl. gezouten boter
..... 6 teentjes knoflook, fijngehakt
..... 900 g kleine champignons, gewassen en gedroogd met keukenpapier
..... 1 groote ui, fijngehakt
..... 1 kop witte wijn
..... 225 g reepjes zongedroogde tomaat in olie uit een potje (bewaar 1,5 eetl van de olie om mee te koken)
..... 350 ml volle room
..... zout
..... peper
..... 5 kopjes baby spinazie, gewassen
..... 1 kopje vers geraspte oude Manchego
..... 1,5 tl. maïzena
..... 1,5 tl. gedroogde Italiaanse kruiden
..... 1,5 el. verse peterselie, gehakt

Pata Negra con manchego y pera – Pata Negra met manchego en peer

..... 300 ml medium dry sherry
..... 2 eetl vloeibare honing
..... 2 peren
..... 600 gr. manchego
..... 40 plakjes pata negra
..... 50 g bieslook

Albondigas Andalucía – Albondigas uit Andalucie

Albondigas:

..... 2 sjalotjes
..... 2 teentjes knoflook
..... 750 g half om half gehakt
..... zout
..... peper
..... kaneel
..... 5 eetl. boter

Saus:

..... 1 ui
..... 600 g gepelde tomaten (uit blik)

- 1,5 aardappel
- 1,5 eetl. olijfolie
- 1,5 eetl. tomatenpuree
- 12 gevulde olijven
- 3 eetl. medium sherry

Morcilla con Huevos de Codorniz – Morcilla met gebakken Kwarteleitjes

- 1 zakje chips frietjes (Jumbo Sticks naturel 150g)
- 2 geroosterde paprika (uit pot)
- 2 eetl. mayonesa
- 1 theel. gerookte paprikapoeder
- 8 plakjes morcilla (bloedworst) van ongeveer 0,5 cm dik
- 8 kwarteleitjes
- olijfolie
- zout
- klein bosje bieslook (fijnggehakt)

Mousse de naranja – Sinaasappelmousse

- 4 sinaasappelen
- 6 eidooiers
- 300 g suiker
- 8 eetl. Cointreau
- 500 ml slagroom.