

# 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 (bewaars 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. maizena  
..... 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. mayonessa
- ..... 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.