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 (fijngehakt)
..... 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 perzikken (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 (fijngehakt)

Mousse de naranja – Sinaasappelmousse

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