

Boodschappenlijstje van kookavond 19-03-2025

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.

Zweedse aardappelsoep met flatbread

Aardappelsoep:

- 1200 g vastkokende of kruimige aardappels
- 2 stengels prei
- 2 uien
- 2 theel. olie, naar keuze
- 2 theel. tijm
- 2 l groentebouillon
- 8 dl melk
- 240 g bacon
- 2 dl slagroom
- zout
- peper
- 1 bosje peterselie
- 200 g Hollandse garnalen

Flatbread:

- 500 g Griekse yoghurt
- 800 g bloem
- zout

Smörgåstårta (Zweedse sandwichtaart)

- 6 middelgrote eieren
- 50 g verse bieslook
- 2 citroenen
- 2 komkommers
- 12 eetl. mayonaise
- 800 g zuivelspread naturel
- rauwkost mix
- 24 sneetjes wit casinobrood
- 400 g gravad lachs
- 80 g rucola

Zweedse gehaktballetjes met cranberry chutney, kaasmosterdpuree en geroosterde groenten

Gebakballetjes:

- 2 uien, gesnipperd

..... 2 teentjes knoflook, fijngenhakt
..... 2 eetl. + 40 gr boter
..... 800 g half-om-half gehakt
..... 50 g paneermeel
..... 2 eieren
..... 2 eetl. melk
..... 1 theel. pimentpoeder
..... 0,5 theel. nootmuskaat
..... zwarte peper
..... zout
..... 40 g bloem
..... 1 l warme runderbouillon
..... 100 ml slagroom
..... handje platte peterselie, fijngenhakt

Puree:

..... 1200 g kruimige aardappelen
..... 60 g boter
..... 200 ml hete melk
..... 200 geraspte kaas
..... 2 eetl. grove mosterd
..... zout
..... peper

Cranberry chutney:

..... 300 g cranberry's
..... sap van 1 sinaasappel
..... rasp van 0,5 sinaasappel
..... 125 ml water
..... 100 150 g suiker

Geroosterde groenten:

..... 4 eetl. olijfolie
..... 2 eetl. Italiaanse kruiden, gedroogd
..... 600 g regenboog wortelmix
..... 4 rode uien, elk in 6 parten
..... bieten, elk in 6 stukjes
..... 2 zoete aardappels, in dikkere plakken (1,5 cm)
..... Rammenas, elk 8 stukjes
..... Grof gemalen peper en zout

Zweedse zomertaart (pinocchiotårtan)

Taart:

..... 100 g boter

..... 100 g suiker
..... 4 eidooiers
..... 100 g bloem
..... 1 flinke theel. bakpoeder
..... 45 g melk
..... 1 theel. vanille-extract

Afwerking:

..... 130 g volle room
..... 60 g mascarpone
..... 20 g vanillesuiker
..... 300 gaardbeien
..... 300 g bosbessen
..... citroenijs

Meringue:

..... 4 eiwitten
..... 140 g suiker
..... 1 handje amandelschilfers