Boodschappenlijstje van kookavond 16-04-2025

Samengesteld door: Bram Joosten

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

Aspergesoep met ham en ei

..... 3 sjalotjes
..... 800 g verse witte asperges, geschild
..... 2 l water (voor 2.5 l kippenbouillonblokjes)
..... 200 g ham
..... 4 hardgekookte eieren
..... 2 eetl. fijn gesneden peterselie
..... 250 ml slagroom
..... 80 g bloem
..... 80 g boter
..... zout
..... peper

Carpaccio in een glaasje

Carpaccio:
..... 360 gr carpaccio
..... 5 eetl. truffelmayonaise
..... 150 g rucola
..... 100 g Parmezaanse kaas vlokken
..... 16 zongedroogde tomaten
..... 4 a 5 eetl. pijnboompitten
..... snufje zout
..... snufje peper

Truffel Mayonaise:
..... 2 eidooiers
..... 2 mespuntjes mosterd
..... 2 eetl. azijn
..... 200 ml. arachideolie
..... 2 eetl. truffeltapenade
..... 100 ml room
..... peper
..... zout

Gevulde Varkenshaas op zijn Italiaans

Varkenshaas:
..... Varkenshaas

..... Plakken parmaham
..... 20 gedroogde tomaatjes
..... 4 eetl. pijnboompitten
..... 2 mozarella bollen
..... 4 eetl. pesto
..... verse basilicum
..... olie om te bakken

Aardappelen:
..... 12 flinke aardappelen, geschild en in vieren gesneden
..... olijfolie of plantaardige olie

Haricots verts:
..... 500 g haricots verts
..... 16 plakken katenspek

Paas Tiramisu

..... 500 g mascarpone
..... 200 ml advocaat
..... 500 ml slagroom
..... 2 zakjes vanillesuiker
..... 4 kopjes espresso
..... 36 lange vingers
..... 8 chocolade eitjes