

Boodschappenlijst De Grootste Kookclub van Nederland - week 1

Chefs: Rudolph & Irene

Vitello tonato

Ingrediënten:

200 g dungseden gebraden kalfsfricandeau
100 g tonijn uit blik op olijfolie
60 g mayonaise
30 g tomatenketchup
Sap van een halve citroen
1 eetlepel kappertjes
1 handje rucola
5 kerstomaatjes
10 taggiasche olijven

Italiaanse gemarineerde zalm

Ingrediënten:

200 g verse zalmfilet, zonder vel
1 kleine rode ui
1 citroen
½ sinaasappel
¼ rood pepertje
75 ml olijfolie extra vierge
grof zeezout
enkele takjes verse groene kruiden (bv kervel)

Verdura misto

Ingrediënten:

1 radicchio
2 stronkjes witlof
1 courgette
50 ml olijfolie
25 ml balsamico
25 g suiker
grof zeezout

Salade met Parmaham, mozzarella en perzik

Ingrediënten:

75 g rucola
100 g gesneden Parmaham
1 bol buffelmozzarella 4
halve perziken (blik)
enkele takjes basilicum
enkele takjes munt
50 ml balsamicocreme
50 ml olijfolie extra vierge
grof gemalen zwarte peper

Risotto bianco

Ingrediënten:

1 ui
1 teentje knoflook
20 ml olijfolie
150 g risottorijst
200 ml witte wijn
500 ml kippenbouillon
200 g mascarpone
100 g geraspte Parmezaanse kaas
½ theelepel kaneelpoeder

Appelpizza met amandelroom

Ingrediënten

Deeg

70 g bloem
1/4 tl bakpoeder
35 g boter
35 g roomkaas
1/2 el azijn
1 el koud water

Amandelroom

65 ml volle melk
1/2 tl vanille-extract
1 eidooier
50 g suiker
1 el maïzena
40 g amandelmeel

Topping

20 g gewelde rozijnen
10 g pijnboompitten
10 g pistachenoten
1 appel (jonagold)
poedersuiker