

FRANCESCA KOOKT!

Boodschappenlijstje vrijdag 12 september 2014

Nadine van Dijk voor Fransesca kookt

Salade met pompoen, champignons en linzen

<input type="checkbox"/>	1/2 oranje pompoen	<input type="checkbox"/>	200 gr kastanjechampignons
<input type="checkbox"/>	200 gr linzen	<input type="checkbox"/>	1 tl sesamololie
<input type="checkbox"/>	1 teentje knoflook		

Jamie's zalm met basilicum en aardappels

<input type="checkbox"/>	4 zalmfilets (liefst bij de visboer!)	<input type="checkbox"/>	500 gr aardappelen
<input type="checkbox"/>	mepunt gemalen venkelzaad	<input type="checkbox"/>	1 teentje knoflook
<input type="checkbox"/>	mepunt paprikapoeder (gerookt of gewoon)	<input type="checkbox"/>	1 bakje basilicum
<input type="checkbox"/>	2 takjes platte peterselie	<input type="checkbox"/>	6 el mayo (goede kwaliteit)
<input type="checkbox"/>	2 takjes dille	<input type="checkbox"/>	1 zak veldsla
<input type="checkbox"/>	1 (bio) citroen		

Surinaamse bami

<input type="checkbox"/>	500 gr spaghetti	<input type="checkbox"/>	1/2 tl zwarte peper
<input type="checkbox"/>	3 surinaamse maggi blokjes (klein en vierkant)	<input type="checkbox"/>	1/2 tl 5 spices poeder
<input type="checkbox"/>	1 ui	<input type="checkbox"/>	1 stukje verse gember (2 cm)
<input type="checkbox"/>	2 teentjes knoflook	<input type="checkbox"/>	1 volle tl tomatenpuree
<input type="checkbox"/>	300 gr kippendijfilet	<input type="checkbox"/>	6 el zoute ketjap (sojasaus)
<input type="checkbox"/>	4 takjes verse selderij	<input type="checkbox"/>	3 el zoete ketjap
<input type="checkbox"/>	zonnebloemolie		

Geroosterde spruitjes met bospeen en kip

<input type="checkbox"/>	1 bos bospeen	<input type="checkbox"/>	1 tl kurkuma
<input type="checkbox"/>	500 gr spruitjes	<input type="checkbox"/>	snufje gemalen chilipeper
<input type="checkbox"/>	2 teentjes knoflook	<input type="checkbox"/>	1 gerookte kipfilet
<input type="checkbox"/>	1 citoren	<input type="checkbox"/>	3 takjes verse munt

Naan pizza's

<input type="checkbox"/>	4 naams (kijk op de website om ze zelf te maken)	<input type="checkbox"/>	Toppings:
<input type="checkbox"/>	1/2 rode ui	<input type="checkbox"/>	Peer / gorgonzola kaas
<input type="checkbox"/>	1 takje platte peterselie	<input type="checkbox"/>	Ei / Piccalilly
		<input type="checkbox"/>	Tomaat / mozzarella