

INGREDIËNTEN *Lijst*

Schrijf per gerecht op welke ingrediënten je nodig hebt.

In de gele vakjes kan je de ingrediënten zetten die je al in huis hebt en dus niet meer hoeft te kopen.

EEN

10 g gepelde amandelen
10 g gele rozijnen
75 ml amandelmelk
8 verse coquilles (schoongemaakt)
6 eetl. grof zeezout
25 ml verjus (evt. uit de Culi Kit)
1/2 gezouten citroen (evt. uit Culi Kit)
1 eetl. gembersiroop
60 ml amandelolie (evt. uit Culi Kit)
1 bosje dille
1 stronk witlof

TWEE

50 g verveine (evt. verveine olie Culi Kit)
50 ml olijfolie
2 rijpe peren
75 ml droge sherry
200 gram rauwe ham
zwarte peper

DRIE

2 citroenen
150 ml wittewijn azijn
400 gram kristalsuiker
1 grote pastinaak
600 ml melk
1 theel. nootmuskaat
50 g roomboter
100 g gerookte amandelen (evt. uit de Culi Kit)

VIJF

2 courgettes
75 ml milde olijfolie
2 eetl. kappertjes
2 tenen knoflook
1 ui
10 takjes (citroen)tijm
1 citroen
3 eetl. volle yoghurt
75 gram oude kaas

VIJF

4 lamsschenkels
2 bollen knoflook
2 eetl. olijfolie
1 winterpeen
2 uien
2 stengels bleekselderij
3 takjes rozemarijn
3 eetl. honing
1 blik gepelde tomaten
500 ml bruine fond (evt. uit Culi Kit)

ZES

70 g pompoenpitten (evt. uit Culi Kit)
140 g kristalsuiker
300 ml melk
50 ml slagroom
25 g maizena
1/2 gelatineblaadje (evt. uit Culi Kit)
5 eieren
265 gram roomboter
25 g witte basterdsuiker
50 g bloem

BOODSCHAPPEN *Lijst*

Verdeel nu alle boodschappen die je nog moet doen in de verschillende productgroepen.
Dat scheelt je straks veel tijd bij het boodschappen doen!

GROENTE & FRUIT

1 bosje dille
1 stronk witlof
50 g verveine (evt. verveine oli Culi Kit)
2 rijpe peren
3 citroenen
1 grote pastinaak
3 bollen knoflook
1 winterpeen
3 uien
2 stengels bleekselderij
3 takjes rozemarijn
2 courgettes
10 takjes (citraen)tijm

ZUIVEL & EIERN

900 ml melk
50 g roomboter
3 eetl. volle yoghurt
75 g oude kaas
50 ml slagroom
305 g roomboter
5 eieren

VLEES

200 g rauwe ham
4 lamsschenkels

VIS

8 verse coquilles (schoongemaakt)

DROGE PRODUCTEN

10 g gepelde amandelen
10 g gele rozijnen
grof zeezout
zout
peper
1 theel. nootmuskaat
70 g pompoenpitten (evt. uit Culi Kit)
100 g gerookte amandelen (evt Culi Kit)
140 g kristalsuiker
25 g maizena
1/2 gelatineblaadje (evt. Culi Kit)
25 g witte basterdsuiker
50 g bloem

OVERIG

75 ml amandelmelk
35 ml verjus (evt. uit de Culi Kit)
1/2 gezouten citroen (evt. uit de Culi Kit)
1 eetl. gembersiroop
60 ml amandelolie (evt. uit de Culi Kit)
75 ml droge sherry
150 ml olijfolie
150 ml droge wijnazijn
3 eetl. honing
1 blik gepelde tomaten
500 ml bruine fond (evt. uit de Culi Kit)
2 eetl. kappertjes