

## Boodschappenlijst week 14

### Gerechten:

### Weekmenu

1. Maandag: [Aziatische gehaktballetjes](#), rijst en [sperziebonen](#)
2. Dinsdag: Hutspot met een worstje ([Hier](#) staat het recept hutspot à la Betty, maar het kan ook zonder)
3. Woensdag: [Nasi goreng](#) (het liefst van de rijst van maandag)
4. Donderdag: [Geroerbakte witlof met prei gehakt](#) met aardappelpuree
5. Vrijdag: Pasta [bolognese](#)
6. Zaterdag: [Aardappel cheddar soep](#) met brood (zelf gebakken of zelf gekocht....)
7. Zondag: Eerste Paasdag. Wij houden een uitgebreide brunch met zelf gebakken brood. [Hier](#) vind u brood recepten. Voor het diner denk ik aan gourmetten.

### Boodschappen:

**Note: Deze week veel dezelfde ingrediënten die voor verschillende maaltijden worden gebruikt.**

1. 500 gram gehakt, 1 rode ui, stuk citroengras, bos lente-ui, bosje dille (of gedroogd)
2. 700 gram aardappelen, 300 gram prei, 300 gram winterwortel, 4 worstjes
3. 2 schouderkarbonades of hamlap, bleekselderij, trassi, 2 winterwortelen, lente-ui, verse koriander
4. 400 gram gehakt, 2 preien, 500 gram witlof, 700 gram aardappel (voor de puree)
5. Pasta, 250 gram gerookt spek, 1,5 kg gehakt, winterwortel 3 stuks, 3 stengels bleekselderij (over van woensdag), 5 blikken gepelde tomaat
6. 4 aardappelen, bleekselderij, winterwortel, 1 rode paprika, 2 groene pepers, 500 gram gehakt, 250 gram champignons, 400 gram cheddar
7. –

### Stockvoorraad:

Knoflook	Citroensap	Suiker
Bouillonblokjes	Maizena	Gemalen kruidnagel
Olijfolie	Eieren	Ketjap
Peper (wit en zwart)	Zonnebloemolie	Tomaten ketchup
Zout	Maizena	Nootmuskaat
Uien	Boter	Gemalen komijn
Vissaus	Azijn	Cayennepeper/ chilipoeder
Bloem	Rozemarijn (gedroogd)	Gist
Gedroogde tijm	Laurierblaadjes	Bruine basterdsuiker
Rijst		