

Weekplanning maaltijden week 24

Gerechten:

1. Maandag: [Pittige pasta met champignons](#)
2. Dinsdag: [Zoet zure kip \(met snelle marinade\)](#), [rijst](#) en [sperziebonen](#)
3. Woensdag: [Captains dinner met capucijners](#)
4. Donderdag: [Kliekjesdag](#)
5. Vrijdag: [Rode linzensoep](#) met [martabak](#) (Maak de vulling en het deeg een dag of enkele dagen van te voren)
6. Zaterdag: [Gestoomde broodjes met spek](#) en kimchi (of een komkommer-tomaat salade)
7. Zondag: [Vindaloo](#) met [poori](#) (gefrituurde broodjes)

Boodschappen:

1. 400 gram spaghetti, 500 gram champignons, 250 gram mozzarella, 100 ml cremefraiche, 100 gram gerookt spek, 1 verse peper, bosje peterselie, Parmezaanse kaas
2. 4 kippenbouten, rijst, sperziebonen, chilisaus, abrikozenjam
3. 2 blikken capucijners (à 360 gr.), 400 gram gerookte spekblokjes, paar stukjes bloemkool (diepvries), 1 prei, Piccalilly, augurkjes, uitjes in het zuur voor erbij.
4. -
5. Verse gember, 200 gram rode linzen, 1 blik tomatenblokjes, 75 gram macaroni, 500 gram gehakt, bleekselderij
6. 6 speklappen
7. 1 kilo procureur of schouderkarbonade zonder bot, 3 Spaanse pepers, fenegriek, 2 blikken gepelde tomaat, santen (Poori uit stockvoorraad), zonnebloemolie om in te frituren

Stockvoorraad:

Knoflook (vers en poeder)	Citroensap	Suiker (+ wit en bruin basterd)
Bouillonblokjes	Maizena	Gemalen koriander (poeder)
Olijfolie	Eieren	Ketjap
Peper (wit en zwart)	Zonnebloemolie	Gember (poeder en vers)
Zout	Uienpoeder	Nootmuskaat
Uien (vers en poeder)	Boter	Gemalen komijn
Chili vlokken	Sambal	Cayennepeper/ chilipoeder
Bloem	Rozemarijn (gedroogd)	Gist
Gedroogde tijm	Vissaus	Hete saus (Srirachabijv)
Rijst	Melk	Oregano
Honing	Mosterd	(Appel) Azijn & Balsamico
Paprikapoeder (ook gerookt)	Trassi	Ansjovis
Tomatenpuree en ketchup	Kerrie poeder	Brood
Kaneel	Eiwitpoeder	Mosterd
Kruidnagel (nagels en poeder)	Laurier bladeren	Oestersaus
Mayonaise	Augurken	Volkorenmeel
Currypasta (rood, geel, groen)		