

CHEZ PASCALE

Boodschappenlijstje

Feesttafel Mediterrane stijl

voor 6 personen

Je mag de hoeveelheden aanpassen naar eigen behoefte. Ben je een grote eter, actief of heb je een zwaar beroep, maak dan grotere porties klaar maar houd je aan de combinaties. Niemand mag met honger van tafel gaan.

GROENTEN

- 2 aubergines
- 2 courgettes
- 2 rode uien
- 1 gele paprika
- 1 rode paprika
- 12 middelgrote tomaatjes
- 750 g middelgrote tomaten
- 750 g kerstomaatjes
- 500 g gewone tomaten
- 1 gele puntpaprika
- 1 rode puntpaprika
- 15 knoflookteentjes
- 1 knoflookbol
- 600 g krielaardappeltjes

VERSE KRUIDEN

- 18 takjes tijm
- 10 takjes rozemarijn
- 20 g basilicum

FRUIT

- 2 citroenen
- 1,4 kilo aardbeien

NOTEN & ZADEN

- 1 handvol pijnboompitten
- 3 eetlepels gebruinde pijnboompitten
- 3 eetlepels pompoenpitten

VLEES

- 700 g kipfilet

VIS

- 600 g zeebaarsfilet, met vel, zonder schubben

ZUIVEL

- 100 g Griekse yoghurt
- 3 bollen burrata
- verschillende geitenkaasjes
- 300 g mascarpone
- 200 ml volle room

VARIA

- 3 eetlepels uitgelekte kappertjes
- 200 g groene en zwarte olijven
- 1 theelepel ras el hanout
- 1 eetlepel gedroogde tijm
- 4 eetlepels honing
- lavendel

VOORRAADKAST

- extra vierge olijfolie
- zout
- zwarte peper
- balsamicoazijn
- witte balsamicoazijn

NODIG

- bakpapier
- 6 tot 8 spiesen