

Amerikaans Groepsmenu 24 personen



Ingrediënten / Boodschappen

1. 2 paprikamix (2 rode, 2 groene en 2 gele paprika's)
2. pakje peterselie
3. 1 citroen
4. 12 krop bindsla (ook bekend als Romeinse sla) of 1,5 kilo gemengde sla
5. Worcestershire sauce
6. 2 flessen Ceasardressing (Caesar Cardini)
7. 12 hardgekookte eieren in partjes
8. 1 punt Parmezaanse kaas
9. 750 gram croutons
10. 6 pakjes Honig gegrilde paprikasoep (Specials)
11. 1 bekertje crème fraîche
12. 500 gr boter
13. 5 liter melk
14. 1 kg geraspte kaas
15. 500 gr bloem
16. 2 kg macaroni
17. 2 kg gekookte ham in blokjes of vegetarische hamblokjes
18. peper & zout
19. nootmuskaat
20. oregano
21. 48 Oreo-koekjes (rol 154 g)
22. 48 bolletjes sorbetijs bosvruchten (uit 3 bekers van 500 ml) met kleine ijsbolletjestang

Boodschappen AH maart 2015 € 76,35 = € 3,18 pp

Paprikasoep uit Louisiana

Snijd 2 groene en 2 rode paprika in kleine blokjes. Verwarm 4 eetlepel olijfolie in een pan en bak, gedurende enkele minuten, de stukjes paprika. Voeg de inhoud van de zakjes en 2 in blokjes gesneden gele paprika aan 6 liter koud water toe. Breng de soep al roerend aan de kook. Roer de soep regelmatig door en kook de soep nog 10 minuten zachtjes door. Haal de pan van het vuur en roer 1 bekertje crème fraîche door de soep. Doe de rode en groene paprika in 24 soepkommen en giet er de soep over. Garneer de soep met fijngehakte peterselie.

Mac 'n Cheese

Zet een pan water op het vuur om later de pasta in te koken. Smelt in een grote pan de boter op een laag vuur en voeg de bloem toe. Roer dit goed door elkaar. Laat het mengsel niet verbranden, zet desnoods het vuur even uit. Deze 'roux' moet een droog geheel vormen. Voeg beetje bij beetje de koude melk toe en klop goed met een garde, er mogen geen klonters zijn. Zet het vuur weer aan en giet de rest van de melk erbij. De saus zal dikker worden naarmate het kookpunt nadert, dan zul je ook goed kunnen bepalen of er nog melk bij moet of niet (let op: de kaas zal de saus ook nog wat dikker maken). Kook de pasta gaar in het gezouten water. Test de gaarheid door eventjes te proeven! Let op: in de tijd tussen het uitzetten van het vuur en het afgieten gaart de pasta nog verder. Voeg de kaas aan de saus toe en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Voeg ook wat citroensap toe voor een frisse toets (niet overdrijven natuurlijk). Je kunt eventueel ook nog wat oregano toevoegen. Voeg de blokjes ham toe (vegetariërs apart). Voeg de afgegoten pasta bij de saus en roer alles goed om. (je kunt ook de pasta vooruit koken en geheel koud spelen onder de koude kraan en later op warmen in de saus)

Caesar salad

Breek de bladeren van de krop. Houd ze heel. Giet de olie over de sla. Strooi de peper en zout over de sla. Schud de salade voorzichtig door elkaar. Breek de twee eieren over de sla, voeg de Worcestershire sauce en het citroensap toe en schud het geheel weer voorzichtig door elkaar. Schaaf de Parmezaanse kaas over de salade. Voeg de croutons toe, schud het geheel nogmaals. Zet koud weg.

Oreokoekjes met ijs

Halveer de koekjes door de helften van elkaar af te draaien. Leg deze op een bord. Schep de bolletjes bosvruchtenijs op 48 koekjes en dek af met de overige 48 koekjes. Stapel telkens 2 ijssandwiches op elkaar en verdeel over 24 bordjes.