

# Basisboodschappenlijst



- Brood
- Melk
- Kaas
- Hagelslag Jam pindakaas
- Eieren
- Fruit
- Groente
- Ui
- Knoflook
- Tomaten

- Aardappels
- Pasta
- Rijst
- Vlees
- Koffie
- Thee
- Limonadesiroop
- Boter
- Olie
- Suiker
- Koffiemelk

## Non food

- Wasmiddel
- Maandverband
- Badschuim
- Shampoo
- Tandpasta
- Wc Papier
- Afwasmiddel
- Deodorant

# Recept Basisboodschappen

- 2 kg kruimige aardappelen
- 3 dl melk
- 40 gr boter
- 600 gr merguez worstjes
- Potje gesneden zwarte olijven
- Andijvie
- Peterselie
- Theelepel komijn
- 1 rode peper zonder zaad



#basisboodschappenrecept

- Schil de aardappels, snij ze door de helft en zet op het vuur in ruim water met zout. Zet daarnaast een pannetje met melk op en voeg boter, zout, komijn en peper toe.
- Snij de andijvie fijn.
- Als de aardappels gaargekookt zijn kunnen ze afgegoten worden. Na het uitlekken kunnen de aardappels weer terug in de pan om 1 minuut droog te stomen.
- Voeg dan de verwarmde melk in kleine beetjes toe en stamp tot de gewenste dikte van de aardappelpuree bereikt is.
- Voeg de gesneden andijvie en olijven en meng dit geheel met een spatel. Zorg ervoor dat de andijvie niet te zacht wordt in de puree, zodat het zijn knapperigheid behoudt.
- Serveer hierbij de gebakken merguez waarbij de jus eventueel aangelengd kan worden met water, rode peper en zout. Als garnering kun je het afmaken met een paar takjes peterselie.