Boodschappenlijstje van kookavond 10-12-2025

Samengesteld door: Frank Theeuwen

Dit boodschappenlijstje is bedoeld voor ***8 personen***. Indien u voor meer of minder personen kookt, kunt u zelf de aantallen op de stippellijntjes aanpassen.

Geroosterde spitskool

Spitskool:
..... 2 spitskolen
..... 2 eetl. miso
..... citroenschil en sap van 1 citroen
..... 50 ml sesamolie

Beurre blanc:
..... 2 sjalotten
..... 5 tenen knoflook
..... 5 g gember
..... 30 g gochujang
..... 60 ml witte wijn
..... 100 ml (vegan)room
..... 30 ml rijstazijn
..... 250 g koude (vegan)boter

Quinoasalade:
..... 330 g quinoa
..... 50 g extra vergine olijfolie
..... 1 citroen
..... 50 g rozijnen
..... 50 g cashewnoten
..... 4 takjes peterselie
..... 6 stengels bieslook

Spicy bloemkool

Beslag:
..... 1 bloemkool
..... 1 teen knoflook
..... 100 g bloem
..... 2 theel. paprikapoeder
..... 240 ml melk

Mayonaise:
..... 150 g Japanse mayonaise
..... 3 takjes peterselie

..... 3 takjes kervel
..... 3 takjes dragon
..... 100 g panko

BBQ-saus:
..... 250 ml BBQ-saus
..... 1 eetl. sriracha chilisaus
..... 2 stuks bosui

Hazenrugfilet met pruimensaus

Aardappelrösti, romige zuurkool & paddenstoelen:
..... 11 grote vastkokende aardappelen (Nicola of Charlotte)
..... 1 kg gemengde paddenstoelen naar keuze: pied de mouton, cantharel, bundelzwam, shiitake.
..... 350 g zuurkool
..... 135 ml Rieslingwijn (of andere niet te droge, iets kruidige witte wijn)
..... 4 takken tijm
..... 4 verse laurierblaadjes
..... 2 flinke eetl. mierikswortelpuree
..... 350 ml zure room, voor warme bereidingen
..... 11 eetl. pompoenpitolie
..... 4 theel. truffelpuree
..... 90 g rucola

Hazenrugfilet:
..... 2 eetl. olijfolie extra vergine
..... 2,5 eetl. grof zeezout
..... 4 hazenruggen

Pruimensaus:
..... 160 g licht bruine basterdsuiker
..... 225 ml rode wijnazijn
..... 7 hele gedroogde chilipepers
..... 4 stuks steranijs
..... 2 kaneelstokjes
..... 700 g rijpe pruimen, gehalveerd

Chocolademousse met vanille ijs

Chocolademousse:
..... 250 g pure chocolade
..... 500 ml flora room
..... 35 g suiker

Kletskoppen:
..... 25 g plantaardige boter

..... 100 g witte basterdsuiker
..... 50 g bloem
..... 3 g kaneel
..... 30 ml water
..... 40 g amandelen
..... snuf zout

Garnering:
..... 0,5 bakje basil cress
..... 200 ml biologisch perensap
..... 50 g suiker
..... 2 g agar agar
..... 10 g citroensap

Vanille ijs:
..... 1 vanillestokje, in de lengte opengesneden
..... 500 ml volle of halfvolle melk
..... 5 eierdooiers
..... 150 g suiker
..... 250 ml slagroom