

Boodschappenlijstje van kookavond 21-01-2026

Samengesteld door: Oscar Aarns

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

Gerookte forel met aardappelsalade, sjalotten mayonaise en bieslook crème

Sjalotmayo:

- eieren
- 1 citroen
- 2 sjalotten
- zonnebloemolie
- peper
- zout

Aardappelsalade:

- 1,5 kg aardappelen

Bieslook crème:

- 1 bos bieslook
- 100 ml zonnebloemolie
- 1 eetl. yoghurt
- 1 eiwit

Serveren:

- 250 g forel

Knödel met speck in kippenbouillon

- 12 sneetjes casino witbrood
- 2,5 l melk
- 3-4 eieren
- 200 g spek
- 300 g gerookte ham, gerookt vlees of Kaminwurzen (gerookte en gedroogde worstjes met een pittige smaak)
- 60 g boter
- 1 ui
- peterselie
- bieslook
- ongeveer 6 eetl. bloem (120 160g)
- kippenbouillon

Traditionele Wiener schnitzel met sauerkraut, gepofte aardappel en oesterzwammen

Paneermeel:

..... wit brood

Wiener schnitzel:

..... 8 kalfsschnitzels, 150 gram elk

..... 6 eieren

..... 200 g bloem

..... 4 eetl. varkensreuzel per bakbeurt

..... 1 citroen, in schijfjes

..... 2 eetl. krul peterselie, grof gehakt

..... zout

..... versgemalen peper

Cranberrycompote:

..... 500 g cranberry's

..... 250 g suiker

..... 1 kaneelstokje

..... 4 kruidnagels

..... 4 eetl. rode wijn

Gepofte aardappel:

..... 8 grote kruimige aardappelen

Zuurkool:

..... 1 pak Zuurkool

..... 1 bakje Creme fraiche

..... 1 theel. Dijon mosterd

Doperwten mousse:

..... 500 g doperwten

..... zout

..... witte peper

..... 1 eetl. olijfolie

..... 50 g gerookte spekreepjes

..... 2 gesnipperde sjalot

..... 4 dl groentebouillon

Oesterzwammen:

..... 600 g oesterzwammen

Apfelstrudel met rum rozijnen en vanillesaus en bolletje ijs

Apfelstrudel:

..... klont boter

..... 7 appels

..... 60 g paneermeel
..... 1,5 citroen (sap)
..... 1 a 1,5 theel. kaneelpoeder
..... 80 g donkere rozijnen
..... 60 g suiker
..... 4 eetl. rum
..... 2pakjes bladerdeeg

Vanillesaus:

..... 70 g suiker
..... 1 vanillestokje
..... 100 ml melk
..... 250 ml slagroom
..... 4 eidooiers