

Boodschappenlijstje van kookavond 04-02-2026

Samengesteld door: Bram Joosten

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

Kip Cocktail

..... 400 g gerookte kip (of gebakken kip)
..... 1 appel
..... 2 avocado
..... 1 komkommer
..... 1 eetl. citroensap (1 citroen)
..... 4 eetl. crème fraîche
..... 2 eetl. cocktailsaus
..... 2 theel. paprikapoeder
..... peper
..... zout
..... 150 g rucola

Doperwtensoep met coquille en zalm

Doperwtensoep:

..... 2 st sjalot
..... 1 st prei 2 cm dik
..... 50 g boter
..... 2 dl witte wijn
..... 11 visbouillon
..... 400 g doperwten (diepvries)
..... peper
..... zout

Afwerking:

..... 500 g spinazie
..... 40 g boter
..... peper
..... zout
..... 8 st coquilles klein
..... 50 g gerookte zalm

Hertenrugfilet met vijgen-wildsaus

Hertenrugfilet:

..... 1 kg hertenrug filet
..... peper
..... zout

Aardappelmousseline:

- 600 g aardappels
- 0,5 dl melk
- 50 g boter

Bospeen:

- 10 st bospeen
- 50 gr boter
- 2 st blaadjes laurier
- 3 eetl. water
- peper
- zout

Vijgen-wildsaus:

- zonnebloemolie
- 50 g wortel
- 100 g knolselderij
- 50 g ui
- 5 dl rode port
- 3 dl rode wijn
- 2 eetl. rode wijnzijn
- 8 dl wildfond
- 3 st kruidnagel
- 5 st laurierblad
- 5 st takje tijm
- 10 st jeneverbess
- peper
- zout
- 5 st vijgen
- koude boter

Pistache crème brûlée

Crème brûlée:

- 5 dl room
- 100 g eigeel (6 eidooiers)
- 50 g kristalsuiker
- 100 g pistachepasta
- 30 g pistachenoten, ongezoeten, gepeld

Afwerking:

- 50 g rietsuiker