

# 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 wijnazijn
- ..... 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, ongezouten, gepeld

Afwerking:

- ..... 50 g rietsuiker