

# Boodschappenlijstje van kookavond 15-04-2026

Samengesteld door: Frans Winkelmolen

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

## Steak tartare met asperge en tomatendressing

- ..... 1 klein stokbrood
- ..... 400 g asperges
- ..... 400 g bief
- ..... 2 sjalotten
- ..... 1 eetl. mayonaise
- ..... tabasco
- ..... 1 eetl. olijfolie
- ..... 1,5 theel. tomatenpuree
- ..... 2,5 eetl. suiker
- ..... 3 tomaten
- ..... 2,5 eetl. peterselie
- ..... 1,5 eetl. rode wijnazijn
- ..... peper
- ..... zout

## Saucijs van witvis met gekookte asperges en een Thaise saus

Saucijs:

- ..... peper
- ..... zout
- ..... sesamzaad (geroosterd)
- ..... 2 teentjes knoflook
- ..... 3,5 dl room
- ..... 3 eidooiers
- ..... 400 g witvis
- ..... 8 vellen bladerdeeg

Thaise saus:

- ..... 1,6 dl ketjap manis
- ..... 1,5 groene Spaanse pepers
- ..... 1,5 rode Spaanse pepers
- ..... 2 stengels citroengras
- ..... 2 stukken verse gember
- ..... 3,2 dl sinaasappelsap
- ..... 5 teentjes knoflook
- ..... 240 g suiker

#### Asperges:

- ..... 0,8 kg asperges
- ..... knoflook
- ..... olijfolie

#### **Entrecote met bierjus, aardappelpuree en gekaramelliseerde pastinaak**

- ..... 700 g pastinaak
- ..... 400 g sjalotten
- ..... 80 g ongezouten boter
- ..... 6 eetl. appelstroop
- ..... 8 takjes tijm
- ..... 40 g bieslook
- ..... 6-8 kruidnagels
- ..... 500 ml Leffe Blond
- ..... 1,6 kg kruimige aardappelen
- ..... 50 g zoute boter
- ..... volle melk
- ..... peper
- ..... zout

#### **Gepocheerde peer met sabayon en vanille-ijs**

##### Gepocheerde peer:

- ..... 0,8 l zoete witte wijn
- ..... 1,6 l water
- ..... 240 g suiker
- ..... 2,5 eetl. honing
- ..... 2,5 limoenen
- ..... 1,5 sinaasappel
- ..... 2 kruidnagels
- ..... 3 kaneelstokjes
- ..... 3 steranijs
- ..... 2 vanillestokje
- ..... 8 kleine peren (conference ..... niet overrijp)

##### Sabayon:

- ..... 8 eierdooiers
- ..... 8 eierdopjes zoete bouillon (waarin peren pocheren)

##### Vanille-ijs:

- ..... 5 eidooiers
- ..... 168 g witte basterdsuiker
- ..... 0,4 l melk
- ..... 3,5 dl slagroom
- ..... 1 vanillestokje