

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 stippellijntjes 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