

Boodschappenlijstje van kookavond 14-10-2026

Samengesteld door: Bram Jacobs

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

Carpaccio van rode biet met geitenkaas, walnoten en honingvinaigrette

Geitenkaasmousse:

- 250 g zachte geitenkaas
- 150 ml slagroom
- 1 eetl. honing
- 1 theel. citroensap
- peper
- honingvinaigrette
- 3 eetl. olijfolie extra vierge
- 1,5 eetl. witte balsamico
- 1,5 eetl. honing
- 1 theel. Dijonmosterd
- peper
- zout

Rode biet:

- 8 gekookte rode bieten
- 2 eetl. olijfolie
- zeezout
- versgemalen zwarte peper

Garnering:

- 100 g walnoten
- 75 g rucola
- 1 appel (bij voorkeur Granny Smith)
- verse bieslook
- eetbare bloemen (optioneel)

Romige pastinaaksoep met truffelolie en krokant spek

- 1,2 kg pastinaak
- 2 middelgrote uien
- 2 tenen knoflook
- 1 kruimige aardappel van circa 200 g
- 40 g roomboter en 1 eetl. olijfolie
- 1,5 liter kippenbouillon
- 250 ml kookroom of slagroom
- 1 laurierblad en 2 takjes tijm

- 0,25 theel. gemalen nootmuskaat
- zout
- peper
- 200 g gerookt ontbijtspek of pancetta
- 1 klein bosje bieslook
- truffelolie
- 100 ml room (optioneel)
- 50 g geroosterde hazelnoten (optioneel)

Eendenborst met sinaasappel-portsaus, aardappelfondant en groene asperges

Eendenborst:

- 8 eendenborstfilets (ca. 180-220 g per stuk)
- zout
- versgemalen zwarte peper
- 2 takjes tijm

Sinaasappel-portsaus:

- 3 grote sinaasappels
- 250 ml rode port
- 500 ml kalfsfond
- 2 sjalotten
- 1 eetl. rode wijnazijn
- 1 theel. honing
- 50 g koude roomboter
- 1 takje tijm

Aardappelfondant:

- 16 middelgrote vastkokende aardappelen
- 75 g roomboter
- 1 eetl. zonnebloemolie
- 500 ml kippenbouillon
- 3 takjes tijm
- 2 tenen knoflook
- zout
- peper

Groene asperges:

- 24 dikke groene asperges
- 25 g roomboter
- 1 eetl. olijfolie
- zout
- peper
- enkele druppels citroensap

Chocoladefondant met gezouten karamelsaus, vanille-ijs en rood fruit

Chocoladefondant:

- 250 g pure chocolade (65-70% cacao)
- 225 g ongezouten roomboter
- 5 eieren
- 3 extra eidooiers
- 150 g fijne kristalsuiker
- 75 g bloem
- snuf zout

Voor de vormpjes:

- 20 g zachte boter
- 2 eetl. cacaopoeder

Garnering:

- 1 l premium vanille-ijs
- 250 g rood fruit (frambozen, aardbeien, blauwe bessen)
- poedersuiker
- enkele muntblaadjes

Benodigdheden:

- 8 ramekins of metalen puddingvormpjes
- mixer of garde
- twee mengkommen
- steelpan
- bakplaat

Gezouten karamelsaus:

- 175 g kristalsuiker
- 50 ml water
- 150 ml slagroom
- 60 g roomboter
- 0,5 tot 1 theel. zeezoutvlokken