

Boodschappenlijstje van kookavond 10-12-2025

Samengesteld door: Frank Theeuwen

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

Geroosterde spitskool

Spitskool:

- 2 spitskolen
- 2 eetl. miso
- citroenschil en sap van 1 citroen
- 50 ml sesamolie

Beurre blanc:

- 2 sjalotten
- 5 tenen knoflook
- 5 g gember
- 30 g gochujang
- 60 ml witte wijn
- 100 ml (vegan)room
- 30 ml rijstazijn
- 250 g koude (vegan)boter

Quinoasalade:

- 330 g quinoa
- 50 g extra vergine olijfolie
- 1 citroen
- 50 g rozijnen
- 50 g cashewnoten
- 4 takjes peterselie
- 6 stengels bieslook

Spicy bloemkool

Beslag:

- 1 bloemkool
- 1 teen knoflook
- 100 g bloem
- 2 theel. paprikapoeder
- 240 ml melk

Mayonaise:

- 150 g Japanse mayonaise
- 3 takjes peterselie

- 3 takjes kervel
- 3 takjes dragon
- 100 g panko

BBQ-saus:

- 250 ml BBQ-saus
- 1 eetl. sriracha chilisaus
- 2 stuks bosui

Hazenrugfilet met pruimensaus

Aardappelrösti, romige zuurkool & paddenstoelen:

- 11 grote vastkokende aardappelen (Nicola of Charlotte)
- 1 kg gemengde paddenstoelen naar keuze: pied de mouton, cantharel, bundelzwam, shiitake.
- 350 g zuurkool
- 135 ml Rieslingwijn (of andere niet te droge, iets kruidige witte wijn)
- 4 takken tijm
- 4 verse laurierblaadjes
- 2 flinke eetl. mierikswortelpuree
- 350 ml zure room, voor warme bereidingen
- 11 eetl. pompoenpitolie
- 4 theel. truffelpuree
- 90 g rucola

Hazenrugfilet:

- 2 eetl. olijfolie extra vergine
- 2,5 eetl. grof zeezout
- 4 hazenruggen

Pruimensaus:

- 160 g licht bruine basterdsuiker
- 225 ml rode wijnazijn
- 7 hele gedroogde chilipepers
- 4 stuks steranijs
- 2 kaneelstokjes
- 700 g rijpe pruimen, gehalveerd

Chocolademousse met vanille ijs

Chocolademousse:

- 250 g pure chocolade
- 500 ml flora room
- 35 g suiker

Klets koppen:

- 25 g plantaardige boter

..... 100 g witte basterdsuiker
..... 50 g bloem
..... 3 g kaneel
..... 30 ml water
..... 40 g amandelen
..... snuf zout

Garnering:

..... 0,5 bakje basil cress
..... 200 ml biologisch perensap
..... 50 g suiker
..... 2 g agar agar
..... 10 g citroensap

Vanille ijs:

..... 1 vanillestokje, in de lengte opengesneden
..... 500 ml volle of halfvolle melk
..... 5 eierdooiers
..... 150 g suiker
..... 250 ml slagroom