Boodschappenlijstje van kookavond 21-01-2026

Samengesteld door: Oscar Aarns

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

Gerookte forel met aardappelsalade, sjalotten mayonaise en bieslook crème

Sjalotmayo:
..... eieren
..... 1 citroen
..... 2 sjalotten
..... zonnebloemolie
..... peper
..... zout

Aardappelsalade:
..... 1,5 kg aardappelen

Bieslook crème:
..... 1 bos bieslook
..... 100 ml zonnebloemolie
..... 1 eetl. yoghurt
..... 1 eiwit

Serveren:
..... 250 g forel

Knödel met speck in kippenbouillon

..... 12 sneetjes casino witbrood
..... 2,5 l melk
..... 3-4 eieren
..... 200 g spek
..... 300 g gerookte ham, gerookt vlees of Kaminwurzen (gerookte en gedroogde worstjes met een pittige smaak)
..... 60 g boter
..... 1 ui
..... peterselie
..... bieslook
..... ongeveer 6 eetl. bloem (120 ..... 160g)
..... kippenbouillon

Traditionele Wiener schnitzel met sauerkraut, gepofte aardappel en oesterzwammen

Paneermeel:
..... wit brood

Wiener schnitzel:
..... 8 kalfsschnitzels, 150 gram elk
..... 6 eieren
..... 200 g bloem
..... 4 eetl. varkensreuzel per bakbeurt
..... 1 citroen, in schijfjes
..... 2 eetl. krul peterselie, grof gehakt
..... zout
..... versgemalen peper

Cranberrycompote:
..... 500 g cranberry's
..... 250 g suiker
..... 1 kaneelstokje
..... 4 kruidnagels
..... 4 eetl. rode wijn

Gepofte aardappel:
..... 8 grote kruimige aardappelen

Zuurkool:
..... 1 pak Zuurkool
..... 1 bakje Creme fraiche
..... 1 theel. Dijon mosterd

Doperwten mousse:
..... 500 g doperwten
..... zout
..... witte peper
..... 1 eetl. olijfolie
..... 50 g gerookte spekreepjes
..... 2 gesnipperde sjalot
..... 4 dl groentebouillon

Oesterzwammen:
..... 600 g oesterzwammen

Apfelstrudel met rum rozijnen en vanillesaus en bolletje ijs

Apfelstrudel:
..... klont boter
..... 7 appels

..... 60 g paneermeel
..... 1,5 citroen (sap)
..... 1 a 1,5 theel. kaneelpoeder
..... 80 g donkere rozijnen
..... 60 g suiker
..... 4 eetl. rum
..... 2pakjes bladerdeeg

Vanillesaus:
..... 70 g suiker
..... 1 vanillestokje
..... 100 ml melk
..... 250 ml slagroom
..... 4 eidooiers