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