

# Boodschappenlijstje van kookavond 20-09-2004

Samengesteld door: Rob Drissen

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

## Soep met reepjes kip en citroengras

- ..... 8 kippenpoten
- ..... 2 stengels citroengras
- ..... 6 limoenblaadjes
- ..... 6 tenen knoflook gehalveerd
- ..... 4 verse rode pepers grof gehakt
- ..... 8 cm verse gember in dikke plakken
- ..... 3 liter water
- ..... het sap van 2 limoenen
- ..... 2 eetlepels vissaus
- ..... 8 eetlepels lichte sojasaus
- ..... 8 lente-uitjes dun gesneden
- ..... 2 eetlepels vers korianderblad

## Kipsaté met satésaus

Saté:

- ..... 6 kipfilets in dobbelstenen van 2-2 cm gesneden
- ..... 1 eetlepel korianderzaad gemalen ( ketoembar)
- ..... 2 tenen knoflook gehakt
- ..... 2 eetlepels suiker
- ..... 3 theelepels zout
- ..... arachideolie
- ..... houten satéstokjes 1-2 per persoon

Satésaus:

- ..... 3 eetlepels olie
- ..... 1-2 eetlepel(s) vers gehakte rode peper
- ..... 10 sjalotjes fijn gehakt
- ..... 1 eetlepel korianderzaad gemalen (ketoembar)
- ..... 1 stengel citroengras fijn gehakt
- ..... 5 dl kokosmelk
- ..... 3 eetlepels palmsuiker
- ..... mespuntje zout
- ..... 3 eetlepels pindakaas
- ..... 100 gram geroosterde pinda's gehakt

## Roergebakken rundvlees met Chinese bladgroenten

### Rundvlees en Chinese bladgroenten:

- ..... 300 gram biefstuk of malse runderbakkappen in dunne plakjes gesneden
- ..... 2 eetlepels olie
- ..... 2 rode chilipepers gehakt zonder zaad
- ..... stronk broccoli of bleekselderij in stukken van 3 cm gesneden
- ..... 200 gram peulen afgehaald
- ..... 100 gram taugé
- ..... 1 eetlepel oestersaus
- ..... 1 flinke theelepel chilipasta

### Marinade:

- ..... 1 eetlepel olie
- ..... 4 tenen knoflook gehakt
- ..... 1 eetlepel gemberwortel gehakt

## **Pittige sichuan noedels**

### Sichuan noedels:

- ..... 250 gram speklappen zonder zwoerd klein gehakt
- ..... 250 gram eiermie
- ..... 1 eetlepel sesamolie
- ..... 2 eetlepels olie
- ..... 4 grote tenen knoflook gehakt
- ..... 3 cm gemberwortel gehakt
- ..... 6 lenteui klein gehakt

### Marinade:

- ..... 1 eetlepel donkere sojasaus
- ..... 1 eetlepel rijstwijn
- ..... 1 theelepel zout
- ..... 1/2 theelepel vers gemalen peper

### Smaakmakers:

- ..... 1 eetlepel sesampasta of gladde pindakaas
- ..... 1 eetlepel donkere sojasaus
- ..... 1 eetlepel lichte sojasaus
- ..... 1/2 ..... 1 eetlepel chili-bonensaus
- ..... 1/2 ..... 1 eetlepel chiliolie
- ..... 1/2 theelepel zout

## **Varkensvlees Vietnamese stijl in slablaadje**

- ..... 1 eetlepel olie
- ..... 1 sjalotje gehakt
- ..... 2 tenen knoflook gehakt
- ..... 1 rode peper zonder zaad fijngehakt

- ..... 250 gram varkensvlees
- ..... 1 eetlepel vijfkruidenpoeder
- ..... 225 gram waterkastanjes of bamboescheuten gehakt (bamboescheuten eerst goed afspoelen)
- ..... 1 eetlepel vissaus
- ..... 2 eetlepels sojasaus
- ..... 1 eetlepel honing
- ..... verse slablaadjes
- ..... 75 gram taugé
- ..... korianderblad

### **Rijstsalade met komkommer en noten**

- ..... 200 gram basmatirijst of 300 gram gekookte rijst
- ..... 1 kleine komkommer geschild en in blokjes gesneden
- ..... 1 mango in blokjes gesneden
- ..... 100 gram gepelde gehakte noten
- ..... 4 eetlepels gembersiroop
- ..... 4 eetlepels limoensap
- ..... 1 eetlepel kerriepoeder
- ..... zout
- ..... 4 eetlepels vers korianderblad gehakt

### **Thaise pittige biefsalade**

Salade:

- ..... 2 mooie biefstukken van de haas 250 gram elk
- ..... 1 rode ui in dunne plakjes gesneden
- ..... 1/2 komkommer zonder zaad in dunne reepjes gesneden
- ..... 1 stengel citroengras fijn gehakt
- ..... 2 eetlepels lenteui gehakt

Dressing:

- ..... sap van 2 limoenen of citroenen
- ..... 2 eetlepels vissaus
- ..... 3 rode chilipepers in dunne ringetjes gesneden

Garnering:

- ..... verse korianderblaadjes
- ..... muntblaadjes

### **Peertjes met kerriekaramel en vanille-ijs**

Vanille-ijs:

- ..... 6 eidooiers
- ..... 210 gram witte basterdsuiker

- ..... 1/2 liter melk
- ..... 4 dl slagroom
- ..... 1 vanillestokje

Peertjes met kerriekaramel:

- ..... 16 kleine peertjes geschild (heel laten)
- ..... 1 eetlepel korianderzaad
- ..... 1 kaneelstokje
- ..... 8 anijssterren
- ..... 1 vanillestokje
- ..... 500 gram suiker
- ..... 1 fles witte wijn
- ..... 1/2 liter water
- ..... 1 citroen
- ..... 1 sinaasappel
- ..... 1 theelepel kerriepoeder