

Boodschappenlijstje van kookavond 28-09-2020

Samengesteld door: Rob Drissen

Dit boodschappenlijstje is bedoeld voor **5 personen**. Indien u voor meer of minder personen kookt, kunt u zelf de aantallen op de stippelijntjes aanpassen.

Japanse Biefstuksalade

- 250 g mihoen
- 1 komkommer
- 1 bosje radijs
- 150 g waterkers
- 12 eetl. Japanse sojasaus
- 8 eetl. rijstazijn
- 2 theel. kristalsuiker
- 2 theel. wasabi-pasta
- 2 theel. sesamolie
- 3 biefstukken
- 4 eetl. geroosterde sesamzaadjes
- zout
- peper
- zonnebloemolie (om te bakken)

Chicken Katsu curry

Chicken:

- 5 kippendijen
- 150 g bloem
- 180 g panko
- 2 eieren (losgeklopt)
- zonnebloemolie (om te bakken)
- zout
- 400 g rijst

Curry:

- 1 ui (fijnggehakt)
- 2 tenen knoflook (fijnggehakt)
- 1 eetl. verse gember (geraspt)
- 1 eetl. bloem
- 1 theel. kerrie
- 1 theel. garam masala
- 1 theel. kurkuma
- snufje gedroogde chili
- 2 theel. rijstazijn
- 2 theel. honing

- 650 ml kippenbouillon
- 0,5 winterpeen (in halve plakjes)
- 2 zoete aardappels (in blokjes)
- Handje edamame (jonge sojaboontjes)
- 1 eetl. maïzena
- zout
- scheutje zonnebloemolie

Dessert sushi met fruit

- 200 g dessertrijst
- 400 ml kokosmelk
- 300 ml water
- 1 zakje vanillesuiker
- 3 eetl. suiker
- garnering zoals aardbeien, kiwi, mango, blauwe bessen