

# 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 stippellijntjes 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