

Boodschappenlijstje van kookavond 23-09-2002

Samengesteld door: Dave Vercoulen

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

Zomerse minestrone-soep

- 4 eetlepels olijfolie
- 600 gram soepgroenten (prei, wortel, venkel en gele paprika)
- 2 liter groente of kippenbouillon
- 200 gram kleine pasta (bijv. orechiette)
- 2 blikken Italiaanse witte bonen (ca. 8 dl) uitgelekt (Italiaanse delicatessenwinkel)
- 500 gram tomaten
- 6 eetlepels fijngesneden basilicum
- 4 eetlepels pijnboompitten
- 3 eetlepels fijngesneden peterselie
- geraspte belegen kaas
- zout
- peper

Noedels met shii-takes

- 2 pakken mihoen
- 6 eetlepels zonnebloemolie
- 800 gram kipfilet
- 4 bakjes shii-takes
- 1 winterwortel
- 200 gram Chinese kool
- 1 bosje lente ui
- 4 eetlepels ketjap manis
- 6 eetlepels zoete chilisaus
- 1 eetlepel suiker
- snufje zwarte peper
- verse koriander om te garneren

Rijstnoedels met kip en garnalen

- 600 gram platte rijstnoedels (ricesticks)
- 6 tenen verse knoflook
- 6 eetlepels zonnebloemolie
- 1 rode Spaanse peper
- 4 stengels citroengras
- 300 gram kipfilet
- 300 gram garnalen
- 4 eieren

- 6 eetlepels tamarindepasta (uit een potje)
- 8 eetlepels vissaus
- 5 dl kippenbouillon
- 60 g goela djawa (of bruine basterdsuiker)
- 200 gram taugé
- 180 g gezouten pinda's
- 4 limoenen
- 6 eetlepels bladselderij

Zomervruchtentaart

- 150 g bloem
- zout
- 50 g witte basterdsuiker
- 100 g koude boter
- 1 eidooier
- (2 eetlepels ijswater)
- 2 dl slagroom
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 eetlepel suiker
- 100 g roomkaas naturel of mascarpone
- 200 g aardbeien
- 200 g frambozen
- 100 g bramen
- 100 g bos of aalbessen (miemere)
- 1 takje munt