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 runderbaklappen 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