

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 kerrievoeder