Boodschappenlijstje van kookavond 28-02-2005

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.

Lauwwarme salade met kalkoen

..... 700 g kalkoenhaasjes
..... 200 g ontbijtspek in reepjes
..... 70 g braad boter
..... 100 g cashewnoten
..... sesamzaad
..... 3 eetl. balsamicoazijn
..... 4 eetl. sesamolie
..... 4 eetl. chilisaus
..... 1,5 eetl. Gembersiroop
..... 200 g gemengde groene sla
..... handje taugé
..... 0.75 verse ananas
..... zout
..... versgemalen peper

Wortelsoep met kokos, sinaasappel en gerookte kip

..... ca. 250 g gerookte kipfilet
..... 550 g wortelen
..... 3 eetl. olijfolie
..... 3 eetl. tomatenpuree
..... ca. 1,5 theel. rode currypasta (pot)
..... 3 theel. versgeraspte gemberwortel
..... 1 l kippenbouillon uit een pot of van tabletten
..... geraspte schil van 1/2 sinaasappel
..... 1,5 dl vers geperst sinaasappelsap
..... 1,5 eetl. gembersiroop
..... 500 ml kokosmelk (blik)
..... zout
..... tabasco
..... korianderblad om te garneren

Eendenborst met Thaise saus

Eenden:
..... 6 eendenborstfilets van ca. 300 g per stuk
..... 1,5 eetl. Olijfolie
..... zout

..... versgemalen peper

Saus:
..... 4 bosuitjes
..... 1,5 teentjes knoflook
..... 3 theel. vers geraspte gemberwortel
..... 1/3 lit. gevogeltefond (uit een pot)
..... 4-5 eetl. chilisaus
..... 3 eetl. limoensap
..... 1,5 eetl. gembersiroop
..... 3 theel. aardappelmeel

IJs met kerrie-bananen en gevulde soesjes

IJs:
..... 4 middelgrote bananen of appelbanaantjes
..... in rum geweekte rozijnen
..... 1 l slagroom
..... 1 theel. milde kerriepoeder
..... een snufje zout
..... 8 takjes munt

Soesjes:
..... 125 gram water
..... 60 gram margarine
..... 60 gram gezeefde bloem
..... 2 eieren
..... zout