

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.

Lauwarme 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