

Boodschappenlijstje van kookavond 18-04-2005

Samengesteld door: Quinn Warmerdam

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

Bouillon met basilicumvisballetjes en champignons

- 500 g zalmfilet
- 2 eieren
- 4 eetl. fijngehakte basilicumblaadjes
- circa 4 eetl. bloem
- zout..... peper
- 200 g champignons
- 1 bos/lente-uitjes
- 2 liter kippenbouillon
- 40 g boter
- 2 eetl. citroensap

Wontons met dipsaus

Wontons:

- 270 gram kipfilets
- 1 volle theel. versgeraspte gemberwortel
- 1 volle theel. sambal oelek
- 1 volle theel. korianderpoeder (ketoembar)
- 2 á 3 sjalotjes
- 1 teentje knoflook
- zout
- versgemalen peper
- 8 plakjes bladerdeeg uit de diepvries
- olie om te frituren
- radijsjes of cherrytomaatjes om te garneren

Dipsaus:

- 8 eetl. sojasaus
- 1 volle theel. versgeraspte gemberwortel
- 1 volle theel. sambal oelek
- 1 eetl. citroensap
- 1 volle eetl. gembersiroop

Japanse entrecote

- 8 entrecotes à 150 g
- 16 eetl. medium sherry
- 16 eetl. droge witte wijn

..... 10 eetl. Japanse sojasaus of ketjap manis
..... 2 mespuntjes scherpe mosterd
..... 2 eetl. oosterse roerbakolie of sesamolie
..... 4 cm geraspte verse gemberwortel of 2 theelepels gemberpoeder
..... 8 eetl. honing
..... 2 kleine prei
..... 8 eetl. maïzena
..... 6 eetl. zonnebloem of arachideolie

Zoete rijst met ananas en komkommer in suiker-kaneelsaus

..... 2 ananassen..... 1/2 komkommer
..... 150 g dessert (pap) rijst
..... 1 1/2 l melk
..... 2 vanillestokje
..... snufje zout
..... 4 theel. vanillesuiker
..... 2 theel. zonnebloemolie
..... 4 eetl. gepelde amandelen
..... 100 g boter
..... 12 eetl. bruine suiker
..... 6 theel. kaneelpoeder