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. vergeraspte 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