

Boodschappenlijstje van kookavond 08-12-2014

Samengesteld door: Frans Winkelmolen

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

Chinese tomatensoep

- 4 uien
- 4 tenen knoflook
- 4 eetl. olie
- 1000 g kipdrumsticks (schaal)
- 2,4 l kippenbouillon (1 tablet per 600 ml)
- 140 g tomatenpuree (blikje)
- 2 eetl. kraanwater
- 2 eetl. bloem
- 4 theel. gemberpoeder (djahé)
- 12 roma tomaten (ontveld)
- 4 eetl. suiker
- 2 eetl. azijn
- 100 g mihoen
- 4 bosuitjes

Loempia's en Wontons met sambal

Sambal:

- 500 g rode pepers
- 1 grote ui
- 8 a 10 teentjes knoflook
- 1 eetl. Zout
- 3 eetl. bruine suiker

Loempia's:

- 16 vellen filodeeg (diepvries)
- 300 g kipfilet
- 2 teen knoflook
- 2 cm verse gemberwortel
- 4 eetl. Japanse sojasaus
- 0,5 winterpeen
- 4 eieren
- 100 g taugé

Wontons:

- 600 g half om halfgehakt
- 2 bosuitje (in ringetjes)

- 100 g shiitakes (fijngehakt)
- 2 teentjes knoflook (uitgeperst)
- 4 cm verse gemberwortel (geraspt)
- 1 eetl. droge sherry
- 9 eetl. sojasaus (licht)
- 1 eetl. sesamolie
- 10 vellen filodeeg (ontdood)
- 2 eetl. azijn
- olie

Chinese eendenborst, Oesterzwammen met gestoofde kip, gebakken bami en kroepoek

Kroepoek:

- Zakje gedroogde ongebakken kroepoek

Chinese eendenborst:

- 6 eendenborsten
- 8 eetl. sinaasappelmarmelade
- 2 eetl. sesamolie
- 2 eetl. balsamicoazijn
- 4 theel. Chinese vijfkruidenpoeder
- 4 bosuitjes (fijngehakt)

Oesterzwammen met gestoofde kip:

- 750 g tofu
- 500 g mihoen
- 8 eetl. arachideolie
- 4 cm verse gember
- 2 schalen kipdijfilet (in reepjes)
- 4 tenen knoflook (fijngesneden)
- 300 g oesterzwammen (in reepjes)
- 6 eetl oestersaus (flesje 250 ml)
- 2 eetl. sesamolie
- 8 eetl. rijstwijn
- 2 zakjes bosui (in schuine stukjes)

Gebakken bami:

- zout
- 500 g eiermie
- 2 grote uien
- 4 teentjes knoflook
- 2 prei
- 0,5 winterwortel
- 400 g varkensfricandeau

- 6 eetl. olie
- 4 theel. sambal (van tussengerecht)
- 6 eetl. ketjap manis
- 125 g roze garnalen

Honingijs, hazelnootsoesjes en geluk koekjes

Honingijs:

- 2 vanillestokje
- 4 dl slagroom
- 6 dl volle melk
- 100 g witte basterdsuiker
- 8 eierdooiers
- 6 eetl. vloeibare honing

Soesjes:

- 50 g boter (in blokjes)
- 50 g bloem
- 2 eieren
- 125 ml slagroom
- 2 eetl. suiker
- 100 g hazelnoten
- 8 eetl. hazelnootpasta

Gelukskoekjes:

- 40 g boter
- 2 eiwit
- 70 g poedersuiker
- 70 g bloem (gezeefd)