

# 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 (fijnggehakt)  
..... 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 (fijnggehakt)

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)