

Boodschappenlijstje van kookavond 03-09-2025

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.

Sop bawang - Pittige uiensoep met ketjap

- 12 grote uien in ringen gesneden
- 2 eetl. plantaardige boter (of roomboter)
- 4 tenen knoflook fijngehakt
- 6 laurierbladen
- 6 kruidnagels
- 2 steranijs
- 1 eetl. sambal badjak
- 4 theel. sambal oelek
- 2 theel. suiker
- 3 eetl. ketjap manis
- 1 eetl. bloem
- 2 tot 3 liter water
- 3 eetl. groentebouillonpoeder (of bouillonblokjes)
- zout naar smaak
- halve theelepel zwarte peper
- 2 eetl. verse bieslook als garnering

Lalab ketimun - Indonesische komkommersalade

- 2 komkommers
- 2 theel. sambal oelek
- 2 theel. sambal manis
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 2 eetl. ketjap manis
- 1 limoen (het sap)
- 4 eetl. ongezouten geroosterde pinda's, fijngehakt

Nasi Poetih - Witte rijst

- 400 g Pandanrijst

Sambal goreng telur - Eieren in pittige saus

- 16 hardgekookte eieren
- 4 (rode) uien
- 4 tenen knoflook
- 1,5 eetl. sambal oelek
- 2 theel. gemalen laos
- 1 eetl. suiker

..... 4 tot 6 blaadjes djeroek poeroet
..... 2 blikjes tomatenblokjes (a 400 gram)
..... 200 milliliter kokosmelk
..... 1 eetl. groentebouillonpoeder (of een bouillonblokje)
..... 2 eetl. ketjap manis
..... 4 tot 8 eetl. water
..... 2 eetl. olie
..... zout en peper naar smaak

Nasi goreng

..... 400 g gekookte en afgekoelde rijst
..... 400 g kipdijfilet
..... 1 flinke ui, grof gesneden
..... 1 rode peper (zaadlijsten en zaden verwijderd)
..... 1 theel. verkruidde trassi (optioneel)
..... 1 theel. verse gember, geraspt
..... 3 tenen knoflook, grof gesneden
..... 3 eetl. ketjap manis
..... 2 theel. sambal oelek
..... 1 eetl. sesamolie
..... 1 eetl. groentebouillonpoeder
..... halve spitskool in dunne reepjes gesneden
..... 3 bosuien in ringetjes (wit en groen apart)
..... zout en peper naar smaak
..... 1 eetlepel olie
..... 2 eetlepels water
..... 4 eieren

Ajam smoor - Kip smoor

..... 1 kg kip
..... 6 uien, gesnipperd
..... 6 tenen knoflook, fijngehakt
..... 4 grote rijpe tomaten
..... 2 mespuntjes kruidnagelpoeder
..... 6 losse kruidnagels
..... 1 tot 2 theel. nootmuskaat
..... 2 eetl. plantaardige boter
..... 14 eetl ketjap manis
..... sambal oelek naar smaak
..... zout en peper naar smaak
..... 400 milliliter water
..... 2 eetlepel groentebouillonpoeder of 2 bouillonblokjes

Sambal goreng kentang kering - Pittige krokante frietjes

..... 2 zakjes fritessticks of mini friet naturel (150 gram)
..... 2 tenen knoflook, fijngehakt
..... 2 uien, gesnipperd
..... 2 theel. gemalen laos
..... 4 laurierblaadjes
..... 6 djeroek poeroet blaadjes (limoenblad)
..... 2 eetl. sambal oelek (meer of minder naar smaak)
..... 2 eetl. ketjap manis
..... 3 eetl. suiker
..... 2 eetl. olie

Kerupuk - Kroepoek

..... Ongebakken kroepoek
..... Zonnebloemolie of arachideolie

Tapioca pudding

..... 160 g kleine tapioca parels
..... 500 ml melk
..... 400 ml kokosmelk
..... 1 theel. zout
..... 2 theel. vanille extract
..... 160 g suiker
..... fruit zoals: mango / blauwe bessen / frambozen / aardbeien / banaan