

# 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 stippelijntjes 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 djerोक 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. verkruimelde 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