

Bingelrade Ontmoet: Menu 11 september 2024



Thaise noedelsoep



Thaise hachee Atjar



Bastogne trifle



Garnering

Thaise noedelsoep

- 7,5 dl kippenbouillon
- 2 dl kokosroom
- 2 stengels citroengras (sereh) in stukjes
- 2 blaadjes citroenblad (djeroek poepet)
- 2 cm verse gember geschild en in stukjes
- 2 cm verse galanga geschild en in stukjes
- 125 gr eiernoedels
- 300 gr kipfilet in stukjes -reepjes
- 2 el rode currypasta
- 3 el zonnebloemolie
- ½ courgette, overlans doorgesneden en in plakjes
- ½ rode paprika in reepjes
- 1 rode ui in dunne plakjes
- 1 limoen
- 1 klein bosje koriander



Verwarm de kippen bouillon $\pm 7,5$ dl in kokend water en 1 bouillonblokje . Voeg kokosroom, citroengras, citroenblad, gember en galanga toe. Laat dit 30 minuten op laag pitje koken, zachtjes. Zeef de bouillon. Kook noedels volgens aanwijzing op de verpakking. Meng de kipfilet met de rode currypasta en 2 el olie en wok of bak de kip op hoog vuur 2 minuten rondom. Voeg 1 el olie toe en bak de courgette, paprika en ui 3 minuten mee. Voeg de gezeefde bouillon toe. Breng op smaak met limoensap en zout.

Bingelrade Ontmoet: Menu 11 september 2024

Thaise hachee Atjar

- 1 pond varkenspoulet of kip
- 3 uien
- 3 eetlepels ketjap benteng manis
- 3 eetlepels curry saus
- 3 eetlepels bruine basterd
- ½ jampot atjar tjempoer met nat
- ½ pond champignons
- 1 goudbouillonblokje
- 1 theelepeltje sambal



Poulet of kip lichtbruin braden, champignons apart aanbakken en bij poulet doen. Rest erbij doen en 1 ½ uur laten sudderen. Eventueel beetje bijbinden. Serveren met rijst en warme perziken.

Bastogne trifle

- 400 ml slagroom
- 4 el suiker
- 500 ml Griekse yoghurt
- 250 gr kersen Jonker fris vlaaivulling
- 260 gr Bastogne koeken

Decoreren naar eigen idee.



Garnering

