

CHEZ PASCALE

Boodschappenlijstje

Feesttafel Bali-stijl
voor 6 personen

Je mag de hoeveelheden aanpassen naar eigen behoefte. Ben je een grote eter, actief of heb je een zwaar beroep, maak dan grotere porties klaar maar houd je aan de combinaties. Niemand mag met honger van tafel gaan.

GROENTEN

- 10 roze sjalotjes
- 4 rode sjalotjes
- 9 cm gember
- 7 cm kurkuma
- 2 kleine rode chilipepers
- 5 knoflookteentjes
- 3 lente-uitjes
- 18 kleine tomaatjes
- 3 wortels
- 200 g sperziebonen
- 400 g spinazie
- 4 knoflookteentjes

VERSE KRUIDEN

- 10 stokjes citroengras
- 30 g bladpeterselie
- 20 g bieslook
- 1 bosje koriander
- 15 g bladpeterselie
- 1 handvol bladpeterselie

FRUIT

- 3 limoenen
- 1 ananas
- 2 bananen

NOTEN & ZADEN

- 3 macadamianoten
- 1 handvol pindanoten

VLEES

- 600 g kippengehakt

VIS

- 600 g stevige witte vis
(vb. kabeljauw)

VARIA

- 2 eetlepels vissaus
- 4 kruidnagels
- 2 eetlepels kokosolie
- 300 g droge zwarte rijst
- bruiswater
- een paar schijfjes
gedroogde limoen
(optioneel)
- 50 g gedroogde kokosrasp
- 200 ml kokosmelk
- 3 eetlepels kokos-
bloesemsuiker
- 6 groene kardemompeulen

VOORRAADKAST

- extra vierge olijfolie
- zout
- zwarte peper
- witte balsamicoazijn

NODIG

- bakpapier
- keukentouw