

Rode kool ravioli

Receptuur voor 20 personen

Ingrediënten:

Aantallen	Eenheid	Product
66	Gram	Rode kool sap
160	Gram	Bloem
25	ml	Koolzaadolie
80	Gram	Appelcompote
8,3	Gram	Eiwit
6,7	Gram	Zout

Werkwijze:

1. Weeg de rode kool sap, bloem en koolzaadolie bij elkaar af.
2. Maak van hiervan een soepel deeg.
3. Kneed het deeg goed door en laat het 30 minuten rusten, dek af met plastic folie.
4. Maak het deeg plat met een deegroller.
5. Zet de pastamachine klaar en verdeel het deeg in 4 plakken.
6. Begin het deeg te draaien in standje 1.
7. Ga zo door tot standje 5.
8. Steek de plakken uit met een ronde steker naar gewenste grote.
9. Vul in het midden de appelcompote.
10. Strijk de onderkant van het rondje in met eiwit.
11. Voeg de bovenkant van de cirkel naar de onderkant toe.
12. Plak het randje stevig vast.
13. Vouw de uiteindes van de ravioli naar elkaar toe en plak die vast met eiwit.
14. Frituur deze op 190 graden krokant.
15. Na het frituren ligt na zouten.

Kritische punten:

- Het deeg moet goed geknead zijn, er mogen geen klontjes in zitten.
- Geef het deeg de tijd om te rusten, je zult zien dat het deeg ervan veranderd.
- Verdeel het deeg in mooie plakken, zodat het goed in de pastamachine past.
- Steek de ravioli niet te groot uit, anders krijg je geen mooi eindresultaat.
- De appelcompote moet niet te vochtig zijn als je die in de ravioli doet, anders houdt het deeg het niet goed.
- Doe er niet teveel appelcompote in, anders krijg je hem niet mooi dicht gevouwen.
- Plak de ravioli's goed dicht en druk ze goed aan, anders kan het zijn dat ze open bakken.













Materialen / gereedschappen:

- Weegschaal
- Bekken
- Timer
- Plastic folie
- Deegroller
- Pastamachine
- Steker
- Kwast
- Bakje
- Spuitzak
- Lepel
- Frituur

Technieken:

- Het zetten van een deeg
- Pasta draaien
- Uitsteken
- Vullen
- Frituren

Allergenen:

<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja
<input type="checkbox"/> nee	<input type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee
						
EI	GLUTEN	MELK	PINDA'S	NOTEN	SCHAALDIEREN	VIS
<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja
<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee
						
WEEKDIEREN	SESAMZAAD	SELDERIJ	SOJA	LUPINE	ZWAVELDIOXIDE	MOSTERD

Appelcompote

Receptuur op 500 gram appelcompote

Aantallen	Eenheid	ingrediënt
700	Gram	Fris zure stevige appel
100	Gram	Appelsap
30	Gram	Appelsiderazijn
0,5	Stuks	Limoen
2	Gram	Zout
3	Stuks	Citroen

Werkwijze:

1. Verzamel alle ingrediënten.
2. Weeg alle ingrediënten af.
3. Pak een grote bekken of pan en vul deze met koud water.
4. Snijd de citroenen door de helft, knijp ze uit in het water en leg ze mee in het water.
5. Schil de appels.
6. Leg de appels als je ze geschild hebt het citroenwater (dit doe je tegen het verkleuren).
7. Pak een pan en doe daar de appelsap en appelsiderazijn in.
8. Snijd het vruchtvlees van de appels in kleine blokjes (brunoise). En leg de gesneden blokjes in de pan met appelsap en appelsiderazijn.
9. Zet de pan met appel brunoise, appelsap en appelsiderazijn op hoog vuur.
10. Breng dit aan de kook en draai dan het vuur laag.
11. Stoof dit tot al het vocht is verdampt.
12. Meng de massa met de limoenrasp en het zout.
13. Laat de compote e.v.t. nog even uitlekken op een zeef.

Kritische punten:

- Zorg ervoor dat het vocht goed verdampt, maar het niet gaat aanbranden.
- Let op dat de appels niet verkleuren.















Materialen/gereedschappen:

- Groene snijplank
- Koksmes
- Dunschiller
- Afvalbakje
- Kookpan
- Zeef
- Rasp
- Grote bekken of emmer

Technieken:

- Schillen
- Snijden
- Stoven
- Afwegen
- Zeven
- Raspen

Allergenen:

<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja
<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee
						
EI	GLUTEN	MELK	PINDA'S	NOTEN	SCHAALDIEREN	VIS
<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> ja
<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee	<input type="checkbox"/> nee	<input checked="" type="checkbox"/> nee
						
WEEKDIEREN	SESAMZAAD	SELDERIJ	SOJA	LUPINE	ZWAVELDIOXIDE	MOSTERD

Rode kool emulsie

Receptuur voor 0,5 liter

Aantallen	Eenheid	ingrediënt
50	Gram	Eiwit
165	Gram	Zonnebloemolie
25	Gram	Rode kool sap
25	Gram	Sushi azijn
2,5	Gram	Zout

Werkwijze:

1. Verzamel al de ingrediënten.
2. Weeg de ingrediënten af.
3. Meng het eiwit met het rode kool sap, sushi azijn en het zout zorg er voor dat dit in een ruime mengkom komt.
4. Ga dit nu mengen met een garde en voeg druppelsgewijs de olie aan toe.
5. Blijf dit goed mengen zodat de olie goed wordt opgenomen en de emulsie niet gaat scheiden en tot je een gladde egale massa hebt.

Kritische punten:

- Zorg ervoor dat de olie druppelsgewijs bij de massa komt.
- Zorg ervoor dat je emulsie niet gaat "schiften".
- Houd het receptuur goed aan

Materialen/gereedschappen:

- Weegschaal
- Bekken
- Garde
- Litermaat

Technieken:

- Emulgeren
- Afwegen
- Mengen

Allergenen:

ja

nee



EI

ja

nee



WEEKDIEREN

ja

nee



GLUTEN

ja

nee



SESAMZAAD

ja

nee



MELK

ja

nee



SELDERIJ

ja

nee



PINDA'S

ja

nee



SOJA

ja

nee



NOTEN

ja

nee



LUPINE

ja

nee



SCHAALDIEREN

ja

nee



ZWAVELDIOXIDE

ja

nee



VIS

ja

nee



MOSTERD