

Naam Component: compote van pruimen

Hoeveelheid gereed product (4 personen)

Aantallen	Eenheid	Ingrediënt
500	Gram	Pruimen (avalon)
60	gram	Rietsuiker
20	Gram	Water
30	Gram	Suiker
5	gram	Citroensap
5	gram	Kaneelpoeder

Werkwijze:

- Weeg de ingrediënten af.
- Was de pruimen.
- Verwijder eventuele pit doormiddel van ze door de midden te snijden.
- Snij daarna de pruimen in grove stukjes voor een vaste compote.
- Doe de pruimen, suikers, kaneel, citroensap en kaneelpoeder samen in een kookpan.
- En voeg het water aan toe.
- Zet op een laag vuur en kook het 30-45 minuten tot moes.















Materialen/gereedschappen:

- weegschaal
- Steelpan
- Snijplank
- Koksmes

Technieken:

- afwegen
- Wassen
- Snijden
- Koken

Allergenen:

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



WEEKDIEREN



SESAMZAAD



SELDERIJ



SOJA



LUPINE



ZWAVELDIOXIDE



MOSTERD

Naam Component: pudding van pompoen

Hoeveelheid gereed product (4 personen)

Aantallen	Eenheid (grammen / milliliter)	Ingrediënt
4	gram	Gelatine
200	ml	Room
80	Gram	suiker
20	gram	Kaneelpoeder
100	Gram	Pompoen

Werkwijze:

- Weeg de ingrediënten af.
- Week de gelatine in een bak koud water.
- Leg een snijplank en een mes klaar om de pompoen schoon te maken.
- Snij de onderkant van de pompoen eraf om hem vervolgens stabiel op je snijplank neer te kunnen zetten.
- Ga met je mes langs de zijkanten af en maak een lange snij beweging naar beneden om de schil te verwijderen.
- Verdeel hem met je mes door 4^e.
- Verwijder het binnenste en gooi dat weg.
- Snij zo klein mogelijke stukken van de pompoen om het sneller te kunnen garen.
- Kook de room samen met de kristalsuiker, kaneelstokken en de fijngesneden pompoen.
- Zodra het kookt laat het een minuut door koken en haal daarna de pan van het vuur.
- Verwijder de kaneelstokken van de massa.
- Maak de massa fijn doormiddel van een staafmixer.
- Voeg de gelatine toe en roer tot het helemaal is opgelost.
- Stort vervolgens in een vorm.
- Laat het 2 uur opstijven in de koeling.















Materialen/gereedschappen:

- Bak
- Mes
- Snijplank
- Kookpan
- Weegschaal
- Garde
- Staafmixer
- Vormen

Technieken:

- Afwegen
- Schoonmaken van specifieke groentes
- Snijden
- Koken
- Staven
- Binden
- Storten
- Opstijven

Allergenen:

<input checked="" type="checkbox"/> ja	<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"/> nee	<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
						
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

Naam Component: kaneel-crumble deeg

Hoeveelheid gereed product (4 personen)

Aantallen	Eenheid (grammen / milliliter)	Ingrediënt
150	Gram	Bloem
150	Gram	Suiker
150	Gram	Boter (kamertemperatuur)
10	gram	Kaneelpoeder

Werkwijze:

- Weeg de ingrediënten af.
- Verwarm de oven op 180 graden.
- Zeef de bloem in een kom en voeg de suiker, kaneelpoeder toe.
- Snij de boter in blokjes en leg ze in de komen.
- Maak met je handen een wrijfbeweging met het mengsel erdoor.
- Blijf dat doen totdat het begint te kruimelen.
- Verdeel over een bakplaat met bakpapier en zet het 15-20 minuten in de oven.
- Om de 5 minuten even checken en verzorgen dat het deeg niet een geheel wordt.
- Als het gaar is en een stuk is geworden, geen probleem. Even in de magiemixer fijn malen.
Niet te fijn!!

Materialen/gereedschappen:















- Weegschaal
- Ovenplaat
- Bakpapier of bakmat
- Zeef
- Kom
- Magiemixer

Technieken:

- Afwegen
- Zeven

- Bakken

Allergenen:

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