

Naam Component: Prei met ham & kaassaus uit de oven

Hoeveelheid gereed product: (20 personen)

Aantallen	Eenheid (grammen / milliliter)	ingrediënt
2000	Gram	Prei
600	Gram	Ham (plakken)
100	Gram	Roomboter
1800	Milliliter	Melk
100	Gram	Ui
120	Gram	Bloem
600	Gram	Kaas (geraspt)

Werkwijze:

Stap 1: Verzamel alle spullen die je nodig hebt en weeg/meet de ingrediënten af.

Stap 2: Zet een pan met ruim water op het vuur en breng aan de kook. Voeg een snufje zout toe als het water kookt

Stap 3: Maak de prei schoon: dit doe je door het donkergroene gedeelte eraf te snijden en de prei te wassen

Stap 4: Snijd de prei door de helft of, als de prei erg groot is, in drie stukken.

Stap 5: Snijd elk stukje prei voor de helft horizontaal in. Snijd de andere kant verticaal in, let op: snijd laat de prei wel in zijn geheel.

Stap 6: Was de prei grondig en doe ze in de pan met ruim kokend water

Stap 7: Kook de prei ongeveer 10 minuten. Haal ze na 10 minuten uit het water en leg ze in een bak met ijswater

Stap 8: Ondertussen maak je de kaas saus. Maak de ui schoon en snipper deze fijn.

Stap 9: Smelt de boter in een pan en voeg als deze helemaal gesmolten is de ui toe. Bak de ui kort in de boter aan en voeg daarna de bloem eraan toe.

Stap 10: Meng de boter en de bloem met behulp van een spatel of pannenlikker.

Stap 11: Je hebt nu een roux gemaakt, deze moet garen. Dit doe je door de roux op laag vuur in de pan te laten en met een spatel of pannenlikker te blijven mengen.

Stap 12: De roux is gaar als deze gaat "zweten". Dit betekent dat je in de pan kan zien dat er vet uit de roux komt.

Stap 13: Voeg in drie delen de koude melk aan de roux toe. Blijf goed met de spatel of pannenlikker roeren.

Stap 14: Laat de saus op een laag vuur ongeveer 10 minuten doorkoken, af en toe roeren.

Stap 15: Zeef de saus: om eventuele klontjes eruit te halen. Voeg als laatste 300 gram van de kaas toe en breng de saus op smaak met zout en peper.

Stap 16: Leg een plak ham op de snijplank. Leg een stuk prei aan de onderkant van de plak en rol de prei in met de ham.

Stap 17: Leg alle rolletjes in een ovenschaal. Schenk de saus eroverheen en strooi er als laatste de overige 200 gram geraspte kaas overheen.

Stap 18: Doe de prei in de oven tot de kaas een mooie goud bruine korst heeft

Materialen/gereedschappen:















- Weegschaal
- Bekken
- Maatbeker
- Koksmes
- Klein mesje
- Groene snijplank
- Grote kookpan
- Kleine kookpan
- Pannelikker
- Zeef
- Rode snijplank
- Ovenschaal



Technieken:

- Koken
- Schoonmaken van groenten
- Snipperen van ui
- Maken van een roux
- Binden met een roux

Allergenen:

<input type="checkbox"/> ja	<input 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 checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" 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: Aardappel puree

Hoeveelheid gereed product: (20 personen)
--

Aantallen	Eenheid (grammen / milliliter)	ingrediënt
3000	Gram	aardappel
200	Milliliter	melk
200	Gram	boter
		zout

Werkwijze:

Stap 1: Schil en was de aardappel, snijd in gelijke stukken en zet net onder water met een flinke eetlepel zout.

Stap 2: ·Zet de pan op het vuur en kook de aardappelen gaar (om te kijken of de aardappelen gaar zijn prik je met een mesje in een aardappel, als de aardappel van het mes afglijdt is deze gaar). Zet ondertussen de melk, boter en op een laag vuur.

Stap 3: ·Haal de aardappelen van het vuur zodra deze gaar zijn, schenk het water uit de pan en zet de pan met aardappelen terug op het vuur. Op deze manier verdampt het resterende vocht uit de pan en krijg je een mooie puree zonder klontjes. (deze techniek noem je droogstomen).

Stap 4: ·Draai/wrijf de aardappel door een passevite of door een zeef met een pollepel, (dit zorgt voor een fijne en gladde puree).

Stap 5: ·Meng de aardappel met het vocht en blijf de massa mengen tot het een geheel gladde massa is.

Stap 6: beng op smaak met peper en zout.

Materialen/gereedschappen:















- Pan
- Dunschiller
- Zeef
- Passevite
- spuitzak

Technieken:

- Pureren
- Koken
- Droogstomen
- Op smaak maken



Allergenen:

<input type="checkbox"/> ja	<input 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 checked="" type="checkbox"/> nee	<input checked="" 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: wortel crème

Hoeveelheid gereed product: (20 personen)

Aantallen	Eenheid (grammen / milliliter)	Ingrediënt
2500	Gram	Wortel vuil
300	Gram	sinaasappelsap

Werkwijze:

Bereidingswijze:

Stap 1; schil de wortelen

Stap 2; snijd de wortelen klein en zet op met water en zout en kook gaar.

Stap 3; draai de gare wortelen fijn in een keuken machine met het sinaasappelsap en breng op smaak met zout.

Stap 4; voeg eventueel nog een beetje water toe als de crème te dik is.

Stap 5; draai de crème eventueel door een zeef als die niet mooi glad is.

Materialen/gereedschappen:















- Kookpan
- Dunschiller
- Keukenmes
- Blender
- Bolzeef

Technieken:

- Schillen
- Koken
- pureren



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

Naam Component: pastinaak chips

Hoeveelheid gereed product: (20 personen)

Aantallen	Eenheid (grammen / milliliter)	ingrediënt
800	Gram	Pastinaak
N.B	gram	zout

Werkwijze:

Stap 1; Was de pastinaken grondig.

Stap 2; Schil de pastinaak met een dunschiller.

Stap 3; Snij of schaaf de pastinaak in dunne plakjes, dit kan op de snijmachine.

Stap 4; Frituur op 140°C en laat uitlekken op keukenpapier.

stap 5; Bestrooi met zout.

















Materialen/gereedschappen:

- Dunschiller
- Frituur
- bekken

Technieken:

- schillen
- frituren

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 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