

# Bavette

Receptuur voor 8 personen

## Ingrediënten:

Aantallen	Eenheid	Product
2500	Gram	Bavette
50	Milliliter	Olie
50	Gram	Boter
12,5	Gram	Zout
12,5	Gram	Peper

## Werkwijze:

1. Haal de bavette uit zijn verpakking.
2. Leg deze op een rode snijplank.
3. Verwijder de witte vliesjes van de bavette. Dit heet ontvliezen.
4. Snij met een scherp en flexibel mes het witte vlies in en snij van je af. Probeer zo min mogelijk vlees mee te nemen en zo veel mogelijk vlies. Bij het bereiden van de bavette wordt deze taai.
6. We gaan nu de bavette portioneer in 8 gelijke stukken. Weeg de bavette eerst en deel dit gewicht door 8.
7. Maak kleine inkepingen om de 8 stukken aan te geven. Je moet dus 7 keer snijden en je bent dan in totaal 8 stukken.
8. Snij nu de eerste inkeping in. Weeg dit stuk af en het moet ergens tussen de 120 en 130 gram zitten. Doe dit zo met de rest van de bavette en weeg elk stuk dat je weet dan je goed zit.
9. Bewaar afgedekt in de koelkast en bak a la minute in een bakpan goudbruin. Verwarm de oven alvast voor.
10. Maak een scheut olie warm in een bakpan en bak aan iedere kant 2 minuten goudbruin. Voeg na de eerste 2 minuten de boter toe, dit is voor de smaak.
11. Leg op een ovenbestendige plaat en zet in de oven voor 4 minuten.
12. Trancheer (snijden) de bavette tegen de draad in, deze lijn zie je op de bavette lopen. Strooi wat peper en zout erover.

## Kritische punten tijdens bereiding:

- Kijk uit dat de boter niet verbrandt als je deze in de hete pan legt.















## Materialen/ gereedschappen:

- Ovenplaat
- Snijplank
- Fileermes
- Weegschaal
- Bekken
- Koekenpan
- Slagersfolie

### Technieken:

- Snijden
- Garen in de oven
- Bakken
- Afwegen
- Op smaak maken
- Ontvriezen

### Allergenen:

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

# Gekonfijte knolselderij

Receptuur voor 2 knolselderijs (20 personen)

Aantallen	Eenheid	ingrediënt
2	Stuks	Knolselderij
16	Gram	Tijm
16	Gram	Rozemarijn
8	teentjes	Knoflook
3	liter	Olie

## Werkwijze:

1. Verzamel je ingrediënten.
2. Maak de knoflook schoon.
3. Pak een pan.
4. Doe daar de olie, tijm, rozemarijn en de knoflook in.
5. Zet de pan op het vuur, verwarm de olie tot 70°C voor de komende 2,5 uur zodat de smaken van de kruiden en de knoflook goed in de olie kunnen trekken.
6. Zeef de olie.
  
7. Maak de knolselderij schoon. Dit doe je door de schil van de knol met een koksmees af te snijden.
8. Snij de schoongemaakte knol in plakken van 2 cm.
9. Snij deze plakken in repen van 2 x 2 cm.
10. Steek deze plakken uit met steker 2.
  
11. Verwarm de olie weer maar nu tot rond de 70°C.
12. Doe de knolselderij rondjes in de olie.
13. Laat de rondjes nu langzaam in de olie garen op 70°C.
14. Zijn de rondjes gaar, dan zet je het vuur uit. Laat de knol in de kruidenolie afkoelen in dezelfde pan of in een andere gepaste bak.

## Kritische punten:

- Zorg ervoor dat de olie niet te heet wordt deze wordt dan bitter.
- Zorg ervoor dat de knol allemaal even groot gesneden is, dit voor een gelijkmatige garing.
- Zorg dat de knol goed gaar is.















## Materialen/gereedschappen:

- Koksmees
- Groene snijplank
- Pan
- Zeef
- Afvalbak
- Thermometer

### Technieken:

- Snijden in grove brunoise
- Konfijten
- Tempratuur meten
- Zeven
- Ingrediënten laten trekken

### 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

# Knolselderij crème

Receptuur voor 1 kilo crème

## Ingrediënten:

Aantallen	Eenheid	Product
1	Kilo	Knolselderij
4	Deciliter	Water
4	Deciliter	Slagroom
		Peper
		zot

## Werkwijze:

1. Maak de knolselderij schoon en snij in grove stukken.
2. Kook de knolselderij in het water en room voeg ook wat peper en zout toe.
3. Pureer de knolselderij met een beetje kookvocht in een blender.
4. Breng op smaak met peper en zout.
5. Verwerk gelijk verder of laat afkoelen en verwerk later verder

## Kritische punten tijdens bereiding:

- Voeg niet te veel vocht toe anders wordt de crème te nat.
- Als je crème te dun is kun je een lepeltje lecithine toevoegen.















## Materialen / gereedschappen:

- Snijplank
- Koks mes
- Pan
- Litermaat
- Blender/ Staafmixer

## Technieken:

- Snijden
- Afmeten
- Blenderen/ Staafmixer
- Koken

## Allergenen:

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

# Paddenstoelen risotto

Receptuur voor 20 personen

Aantallen	Eenheid	ingrediënt
10	Stuks	Sjalotten
10	Eetlepels	Olijfolie
1500	Gram	Risotto rijst
750	Milliliter	Witte wijn
3750	Milliliter	Kokend water
375	Gram	Pecorino Romano (Kaas)
1000	Gram	Champignons (Naar keuze)

## Werkwijze:

1. Snipper de sjalotten.
2. Maak de paddenstoelen schoon en snijd deze grof.
3. Verhit de olie in een grote pan en fruit de sjalotten aan.
4. Voeg hier de champignons ook aan toe en bak deze ook mee.
5. Doe hier nu de risotto bij en laat dit 2-3 minuten staan tot de korrels glazig zijn.
6. Voeg nu de witte wijn toe en laat dit op laag vuur de korrels helemaal opnemen.
7. Giet ondertussen het kokende water over de bouillonblokjes.
8. Voeg nu een scheut van de bouillon toe aan de rijst en roer tot deze is opgenomen.
9. Voeg weer een scheut toe.
10. Ga zo door tot de rijst beetbaar is dit duurt ongeveer 20 minuten.
11. Rasp ondertussen de kaas.
12. Voeg dit toe als de rijst gaar is.
13. Breng evt. nog op smaak met peper en zout.

## Kritische punten tijdens bereiding:

- Zorg dat je de risotto niet continu door roert anders roer je de rijst kapot.
- Blijf wel roeren vanwege het aanbranden.
- Je kunt er ook truffel aan toevoegen.





## Materialen/gereedschappen:

- Snijplank
- Mes
- Pan
- Spatel/ Lepel
- Litermaat
- Rasp
- Weegschaal

**Technieken:**

- Snijden
- Raspen
- Koken
- Aanfruiten

**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

# Flower spruit (Kalettes)



Receptuur voor 20

## Ingrediënten:

Aantallen	Eenheid	Product
40	Stuks	Kalettes
	Gram	Zout

## Werkwijze:

1. Verwarm de frituur voor op 170 graden.
2. Doe de kalettes in de frituur en bak deze mooi krokant en ligt bruin.
3. Als ze krokant zijn gebakken haal je ze eruit en doe je ze in een bekken/ bakje met papier.
4. Zout ze een beetje na.
5. Gebruik deze als garnering en extra groenten op het bord.

## Kritische punten tijdens bereiding:

- Doe er niet teveel tegelijk in de frituur anders gaat die heel hard knetteren.
- Doe er niet teveel zout op na het frituren.
- Het is belangrijk dat ze na het frituren op papier komen te liggen, hierdoor raken ze het meeste vet kwijt.















## Materialen / gereedschappen:

- Frituur
- Friturbakje
- Tork rol/poetspapier

## Technieken:

- Frituren

## Allergenen:

<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nee  EI	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nee  GLUTEN	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nee  MELK	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input 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



# Spruiten

Receptuur voor 20.

## Ingrediënten:

Aantallen	Eenheid	Product
60	Stuks	Spruiten
4	Liter	Water
40	Gram	Zout
30	Gram	Boter
1/2	Stuks	Ui
100	Milliliter	Olie

## Werkwijze:

1. Zet een met water en zout op het vuur en breng deze aan de kook.
2. Maak de spruitjes schoon door de buitenste blaadjes weg te halen en het onderste stukje eraf te snijden.
3. Blancheer de spruiten ongeveer 10 minuten totdat ze beetbaar zijn.
4. Spoel ze af onder koud water.
5. Bak de spruiten in een bakpan in de olie.
6. Geef ze een beetje kleur.
7. Doe dan de boter met de ui erbij.
8. Bak ze nog even licht aan totdat de boter gesmolten is.
9. Dresseer ze op het bord.

## Kritische punten tijdens bereiding:

- Blancheer de spruiten niet te gaar anders worden ze zacht en snotterig.
- Begin op laag vuur met bakken, zodat de spruiten goed warm zijn.
- Laat de spruiten met de boter en ui erbij niet meer te lang op het vuur, anders verbrand de ui.















## Materialen / gereedschappen:

- Kookpan
- Officemesje
- Bakje
- Bakpan
- Lepel
- Zeef
- Snijplank
- Koksmes

## Technieken:

- Blancheren
- Terug koelen
- Bakken
- Snipperen
- Groenten schoonmaken

## Allergenen:

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

# Paddenstoelen garnituur

Receptuur voor 20 personen

## Ingrediënten:

Aantallen	Eenheid	Product
250	Gram	Akkerpaddenstoelen
250	Gram	Cantharellen
250	Gram	Kastanjechampignons
250	Gram	Shii-take
125	Milliliter	Sambuca

## Werkwijze:

1. Maak de paddenstoelen schoon. Doe dit door bruine stukjes die op de paddenstoelen eraf te halen en het zwarte van de grond waarop ze groeien
2. Snij de kastanjechampignons in 8'en en Shii-take in dunne plakjes. Snij de akkerpaddenstoelen verticaal door de helft. Met de cantharellen hoef je niks te doen. Meng deze paddenstoelen in een bekken.
3. Zet de pan nu op hoog vuur en giet wat olie in de pan. Bak de paddenstoelen mooi goudbruin en blus af met de Sambuca.
4. Koel de paddenstoelen terug op een ijzeren plaat.
5. Om de paddenstoelen op te warmen, leg je deze op een ovenbestendig plaatje voor 4 minuten in de oven.

## Kritische punten tijdens bereiding:

- Kijk uit als je de Sambuca op de paddenstoelen giet, dit kan een grote vlam worden door de alcohol.
- Pas op de sporen die op de chanterellen zitten, deze kunnen onder de hoed ervan nog zadjes bevatten.
- 

## Materialen/ gereedschappen:

- Snijplank
- Koekenpan
- Bekken
- Plaatjes
- 

## Technieken:

- Bakken
- Schoonmaken
- Snijden

**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

# Romanesco roosjes

Receptuur voor 2 romanesco's (20 personen)

Aantallen	Eenheid	ingrediënt
2000	Gram	Romanesco
60	Gram	Zout
		Ijssklonten

## Werkwijze:

1. Verzamel alle ingrediënten.
2. Zet een pan met 6 liter water op hoog vuur samen met het zout.
3. Maak de romanesco schoon door de grote bladeren eraf te snijden.
4. Snijd nu de roosjes van de grote dikke stam af.
  
5. Zet een bak met ijswater klaar.
6. Check of je water kookt, is dat zo dan kun je verder met de volgende stap. Wacht anders even tot het water kookt.
7. Blancheer nu de romanesco roosjes. Dit doe je door ze in het kokende water te doen tot ze beet gaar zijn (3 tot 4 min.) als ze dat zijn haal ze er dan gelijk uit en koel ze terug in het ijswater.
  
8. Verwarm ze voor het eten in een warme oven in een ovenvaste ovenschaal voor 3 tot 4 minuutjes op 180 graden

## Kritische punten:

- Zorg dat het water goed kookt en net zo zout smaakt als de zee.
- Blancheer de roosjes niet te gaar.















## Materialen/gereedschappen:

- Groene snijplank
- Koksmees
- Afvalbakje
- Weegschaal
- Kookpan
- Schuimspaan

## Technieken:

- Blancheren
- Schoonmaken van producten
- Snijden
- Afwegen
- Terugkoelen

## 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

# Truffelsaus

Receptuur voor 20 personen.

## Ingrediënten:

Aantallen	Eenheid	Product
1000	Gram	Champignon
40	Gram	Truffel tapanade
220	Milliliter	Truffelolie
500	Gram	Ui
200	Milliliter	Rode wijn
2	Liter	Jus de veau
20	Milliliter	Zonnebloemolie
300	Gram	Boter
		Zout en peper

## Werkwijze:

1. Hak de champignons helemaal fijn.
2. Snipper de ui.
3. Fruit de ui aan met de champignons in de olie en doe daar de truffel tapanade bij. Dit noem je duxelles.
4. Blus de duxelles af met rode wijn.
5. Doe er daarna de Jus de veau bij.
6. Laat dit samen inkoken (reduceren) tot die sterk van smaak is en op saus dikte, hij wordt nog dikker met monteren.
7. Maak op smaak met zout, peper en truffelolie.
8. Monteer de saus op het einde met boter.

## Kritische punten:

- Snipper de ui en hak de champignons goed fijn. Te grof is niet lekker.
- Proef de saus af en toe of die goed is ingekookt. Moet sterk van smaak zijn.
- Gebruik niet teveel truffelolie, anders is die niet lekker.
- Jus de veau moet sterk van smaak zijn. Het begint bij een goede basis.
- Monteren met boter doe je door stukjes boter een voor een toe te voegen en dan goed te mengen, zodat de saus de boter goed opneemt. ( doe dit tot gewenste dikte)











## Materialen / gereedschappen:

- Kookpan
- Pollepel
- Lepel
- Mes
- Snijplank
- Garde
- Maatbeker

**Technieken:**

- Snipperen
- Hakken
- Aanfruiten
- Aflussen
- Reduceren
- Monteren

**Allergenen:**

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



# Wortel crème

Receptuur voor 1 kilo crème

Aantallen	Eenheid	ingrediënt
1000	Gram	Wortelen
3	Stuks	Ui
3	Stuks	Knoflook
500	Milliliter	Groentebouillon
50	Gram	Boter

## Werkwijze:

1. Schil de wortelen en snij ze in blokjes.
2. Snipper de ui en snij de knoflook fijn.
3. Fruit de wortel aan met de uit en de knoflook aan in de olie.
4. Voeg de bouillon toe en laat dit ongeveer 10 minuten pruttelen.
5. Pureer dit vervolgens met een staafmixer.
6. Breng eventueel op smaak met peper en zout

## Kritieke punten:

- Zorg dat de wortel goed gaar is anders krijg je klonten.















## Materialen/gereedschappen:

- Pan
- Snijplank
- Mes
- Litermaat
- blender of staafmixer

## Technieken:

- Snijden
- Koken
- Blenderen/ pureren

## Allergenen:

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

# Wortel parels

Receptuur voor 20 personen

Aantallen	Eenheid	ingrediënt
1	Kilo	wortelen

## Werkwijze:

1. Schil de wortels.
2. Haal met een pomparsine boor bolletjes uit de wortel.
3. Kook deze beetgaar in kokend water.
4. Spoel deze nu koud in ijswater.

## Kritische punten:

- Overblijfsels van wortel kun je gebruiken in een bouillon of crème.













## Materialen/gereedschappen:

- Schilmes
- Pan
- Bekken
- Schuimspaan
- Pomparsine boor

## Technieken:

- Schillen
- Blancheren
- Uitboren
- Terugkoelen

## Allergenen:

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