

## Naam Component: gekonfijte bataat

Hoeveelheid gereed product 4 personen

Aantallen	Eenheid (grammen / milliliter)	ingrediënt
4	stuks	bataat
-	-	Zonnebloem olie
-	-	Peper en zout

### Werkwijze:

- Schil de bataat (zoete aardappel) en snij ze daarna in de lengte in plakken van 1,5 centimeter
- Snijd ze daarna in blokken van 2 bij 2 centimeter.
- Leg de blokjes in een pan en zorg dat ze net onderstaan in de zonnebloem olie.
- Zet nu de pan op een laag vuurtje, zorg dat die olie heel langzaam aan naar de 95 graden gaat.
- Haal nu de pan van het vuur en haal de bataat blokjes er uit.
- Breng ze op smaak met peper en zout.















### Materialen/gereedschappen:

- Groene snijplank
- Koksmes
- Schilmes
- steelpan
- thermo meter

### Technieken:

- konfijten
- snijden
- schillen
- portioneren

### 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 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: bataat crème

Hoeveelheid gereed product 4 personen

Aantallen	Eenheid (grammen / milliliter)	ingrediënt
400	gram	bataat
50	ml	room
20	Gram	Boter
-	-	Peper en zout
20	Gram	Ui
1	Teen	Knoflook
50	ml	Groente bouillon

### Werkwijze:

- Schil de zoete aardappelen {bataat} en snijd ze in mooie kleine gelijke stukken.
- Snipper het uitje en knoflook en fruit deze zachtjes aan in een pan met de boter.
- Doe hierna de blokjes bataat, room en de bouillon erbij.
- Laat doorkoken tot de goed gaar is.
- Gooi daarna de massa in de mixer en draai hem mooi glad, krijg je hem nou niet helemaal glad dan kun je hem nog door een zeef heen gooien.
- Als je dat gedaan hebt is de crème klaar!















### Materialen/gereedschappen:

- Groene snijplank
- Koksmes
- Schilmes
- Kookpan
- Magimix/staafmixer
- zeef

### Technieken:

- snijden
- koken
- aanfruiten ( het goudbruin maken van een uitje in boter/olie).
- Pellen
- schillen

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: klassieke Duxelles

Hoeveelheid gereed product: 4

Aantallen	Eenheid (grammen / milliliter)	Ingrediënt
250	Gram	Champignon
1	Stuk	Sjalot
1	Teen	Knoflook
20	Gram	peterselie

### Werkwijze:

- Snipper de sjalot en de knoflook. ( fijn en klein snijden van een product)
- Snijd de champignons in kleine blokjes.
- Doe een klontje boter in een pan en doe daar de knoflook en sjalot in en laat ze goudbruin worden.
- Doe nu in de pan de blokjes champignon en bak ze gaar.
- Hak de peterselie fijn.
- Voeg daarna de peterselie toe en breng het geheel op smaak met peper en zout.















### Materialen/gereedschappen:

- Mes
- Groene snijplank
- Koekenpan

### Technieken:

- Snipperen
- Aanfruiten
- Hakken
- Brunoise snijden

### 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

## Naam Component: mais wafel

Hoeveelheid gereed product 4 personen

Aantallen	Eenheid (grammen / milliliter)	ingrediënt
250	Gram	Mais
250	Gram	aardappel
125	gram	boter
225	Gram	bloem
3	Stuks	Eieren
65	Gram	Parmezaanse kaas
65	Gram	Geraspte belegen kaas
1	eetlepel	bakpoeder
-	-	Zout en peper

### Werkwijze:

- rasp de Parmezaan en doe die samen met alle ingrediënten behalve de mais en de aardappel in een bak
- kook de aardappel en de mais helemaal fijn. Schil de aardappel en snijd ze in kleine stukjes.
- Stamp ze als ze hebben gekookt helemaal fijn tot dat je een pap hebt.
- Doe deze massa bij de rest van de ingrediënten en zorg dat je wafelijzer heet is.
- Leg nu een volle eetlepel in het wafelijzer.
- Haal ze er uit na 3 min en dan zijn ze klaar.















### Materialen/gereedschappen:

- Wafelijzer
- Schilmes
- Mengkom
- Groene snijplank

### Technieken:

- Koken
- bakken

### 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 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: kip champignon rouleau

Hoeveelheid gereed product 4 personen

Aantallen	Eenheid (grammen / milliliter)	ingrediënt
100	gram	kip
100	Gram	eiwit
100	Gram	room
50	Gram	Vet spek
50	Gram	Duxelles
60	Gram	Gedroogde ham

### Werkwijze:

- Draai de kip, eiwit, room en het vet spek door in de mixer. Zorg dat de massa fijn is maar niet te fijn.
- Voeg nu de duxelles toe aan het mengsel en laat die mee opdraaien.
- Leg om uw werkbank 4 laags folie neer en verspreid je kippenfarce daar over in een streep
- Rol nu de farce in de folie tot het een mooie rol is.
- Zet een pan met water op en zorg dat die net niet kookt 80 graden.
- Leg de rol in de pan en laat hem er een half uur in liggen haal.
- Haal hem na het half uur uit het water en koel hem terug in een bak koud water.
- Nu kun je hem in mooie plakken snijden en daarna lekker bakken samen met de gedroogde ham.















### Materialen/gereedschappen:

- Folie
- Maggi mix of andere mixer
- Bakpan
- Gele snijplank ( voor gevogelte)
- Koks mes

### Technieken:

- Inrollen
- Garen
- Bakken
- Snijden

**Allergenen:**

<input checked="" 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 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: kippen jus

Hoeveelheid gereed product : 4 personen

Aantallen	Eenheid (grammen / milliliter)	ingrediënt
1	stuks	Wortel
1	stuks	Ui
1	stuks	Prei
½	stuks	Selderij
1000	gram	Kipkarkas
40	gram	Tomatenpure
200	ml	rode wijn
1	stuks	Laurier
3	stuks	Kruidnagel
-	-	water

### Werkwijze:

- Snijd de wortel, ui, prei en de selderij in gelijke stukken, middel groot.
- Zet een grote kookpan op het vuur en doe daar olie in. Bak je kipkarkassen en je groente kort in.
- Voeg nu de tomaten pure toe en laat even mee bakken.
- Doe nu de rest van de ingrediënten in de pan en doe er net zoveel water in tot de groente en het water onderstaan en laat inkoken voor 9 uur, op een laag pitje.
- Na de 9 uur moet alles gezeefd worden en het vocht opgevangen worden in een pan.
- Laat dit vervolgens nog verder inkoken tot de helft.
- Breng verder op smaak met peper en zout en uw jus is klaar.















### Materialen/gereedschappen:

- Grote kookpan
- Koksmes
- Groene snijplank
- Spatel
- Zeef

### Technieken:

- Inkoken
- Snijden
- Pinceren
- Aanfruiten
- Zeven

### 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 checked="" type="checkbox"/> ja <input 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
						
WEEKDIEREN	SESAMZAAD	SELDERIJ	SOJA	LUPINE	ZWAVELDIOXIDE	MOSTERD



