

Rode kool salade

receptuur voor: 20 personen

Aantallen	Eenheid	ingrediënt
1	kilo	Rode kool
20	Eetlepels	Rozijnen
1	Stuks	Appel
10	Eetlepel	Vloeibare honing
		Kaneel
		Jeneverbessen
		Bruine basterdsuiker
		Peper en zout
		Citroen
1	liter	Rode wijn
10	gram	Boter

Werkwijze:

1. Maak de rode kool schoon door de buitenste bladeren eraf te halen.
2. Snijd in vieren en snij de kern eruit. Snijd de rode kool in fijne reepjes. Dit noemen we julienne.
3. Smelt de boter in een kookpan.
4. Zet hier de rode kool, jeneverbessen en kaneel in aan.
5. Doe de bruine basterdsuiker erbij.
6. Blus dit af met rode wijn.
7. Doe er water bij en laat dit even stoven.
8. Laat dit garen voor 15 á 20 minuten.
9. Wel de rozijnen.
10. Schil de appel en snijd deze in blokjes.
11. Maak een dressing van citroen, honing, peper en zout.
12. Als de rode kool gaar is, meng je het samen met de rozijnen, appel en maak op smaak met de dressing.
13. Nu is de salade klaar om te serveren.

Kritische punten:

- Als je alleen water gebruikt bij de rode kool dan wordt je kool blauw/paars van kleur. Gebruik dus rode wijn zodat de rode kool mooi van kleur blijft.
- De rest kun je aanvullen met water dit kun je naar eigen smaak doen.
- Zorg dat de rode kool goed gaar in anders krijg je buikpijn.

Materialen/gereedschappen:















- Snijplank
- Mes
- Kookpan
- Bekken

- Garde

Technieken:

- Snijden
- schillen
- mengen

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

Bloemkoolroosjes

Receptuur voor 20 personen. 90 gram per persoon

Ingrediënten:

Aantallen	Eenheid	Product
2	Stuk	Bloemkool (900 gram)
60	Gram	Zout

Werkwijze:

1. Zet een pan met 3 liter water op en doe hier ongeveer 30 gram zout in.
2. Snij de groene bladeren van de bloemkool met het aardappelschilmesje.
3. Snij nu met het aardappelschilmesje vanaf de onderkant van de bloemkool de roosjes van de bloemkool en hou het afval apart, maar gooi niet weg. Deze gebruiken we voor de bloemkool crumble in een andere receptuur.
4. Blancheer de bloemkoolroosjes in het kokend water en laat daarin zitten tot deze net gaar zijn.
5. Koel deze terug op ijswater, water met ijsblokjes erin. Als je geen ijsblokjes hebt kan je ook een pan met koud water pakken, daar de geblancheerde bloemkoolroosjes indoen en even onder de koude kraan laten spoelen.
6. Als je de bloemkoolroosjes wilt warm maken, dan zet je deze even 3 minuten in de oven, 180 graden, op een ijzeren plaat of ovenbestendige schaal.

Kritische punten tijdens bereiding:

- Probeer de roosjes in gelijke stukken te snijden, zodat de bloemkool gelijk gaart.
- Het afval gebruiken we voor een bloemkool crumble.















Materialen/ gereedschappen:

- Koksmes
- Aardappelschilmes
- Kookpan
- Bekken
- Schuimspaan
- Ijsblokjes

Technieken:

- Blancheren
- Snijden
- 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

Kastanje Tuilles

Receptuur voor 20 personen

Ingrediënten:

Aantallen	Eenheid	Product
250	Gram	Gekonfijte kastanje
250	Gram	Kastanje champignons
300	Gram	Witte basterd suiker
150	Gram	Bloem
80	Gram	Water
100	Gram	Boter
		Zout

Werkwijze:

1. Verwarm de oven voor op 190 graden.
2. Doe de boter in een pan en smelt de boter.
3. Hak de kastanjes en champignons fijn.
4. Verwarm de kastanjes samen met de champignons en doe de basterdsuiker erbij.
5. Laat de basterdsuiker smelten.

6. Meng de kastanjes, champignons en suiker samen met de bloem.
7. Doe hier het de boter bij.
8. Maak op smaak met zout.
9. Voeg water doe totdat het een mooi beslag is.

10. Doe het beslag in een spuitzak.
11. Pak een bakmatje of bakpapier en maak van het beslag mooie vormpjes op de gewenste grote.
12. Bak de tuilles af op 190 graden +/- 10 minuten.

Kritische punten tijdens bereiding:

- Smelt de boter langzaam, hij mag niet verkleuren.
- Laat de basterdsuiker niet karamelliseren.
- De kastanjes en champignons moeten goed fijn zijn anders is dit niet lekker in je beslag.
- Water is ongeveer. Het moet een mooi beslag zijn.
- Spuit de vormpjes niet te dik, anders is er minder kans dat de tuilles goed garen in de oven.
- Bereidingstijd kan verschillen. De tuilles moeten bruin zijn en krokant worden bij het afkoelen.















Materialen / gereedschappen:

- Snijplank
- Koksmees
- Weegschaal
- Steelpan
- Bekken

Technieken:

- Hakken
- Smelten
- Het maken van een beslag

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 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

Kastanjecrème

Receptuur voor 700 gram crème (20 personen)

Aantallen	Eenheid	Ingrediënt
1000	Gram	Kastanjes, vuil
80	Gram	Ui, gesnipperd
500	Milliliter	Room

Werkwijze:

1. Verzamel de ingrediënten.
2. Maak je kastanjes schoon. Dit doe je door ze uit de schil te halen en het vliesje eraf te halen.
3. Maak één ui schoon, snipper deze en pak daar 80 gram van.
4. Verdeel de kastanjes en de ui over een paar vacuümzakjes en doe daar de room bij.
5. Gaar nu de kastanjes in een pan met kokend water voor 1,5 uur tot ze helemaal gaar zijn.
6. Draai de gegaarde kastanjes fijn in de thermoblender en breng op smaak. Voeg eventueel een beetje room toe om te verdunnen.

Kritische punten:

- Maak de kastanjes goed schoon.
- Zorg dat de kastanjes helemaal gaar zijn.















Materialen/gereedschappen:

- Officemes
- Bekken
- Afvalbakje
- Litermaat
- Weegschaal

Technieken:

- Schoonmaken van producten
- Afwegen
- Sous-vide garen
- Fijn draaien

Allergenen:

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

Bloemkool crumble

Receptuur voor 20 personen

Ingrediënten:

Aantallen	Eenheid	Product
Restafval	Van	Bloemkool
25	Gram	Hazelnoot
4	Gram	Komijn

Werkwijze:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Snij de afvalresten van de bloemkool in kleine stukken. Deze hoeven niet gelijk te zijn omdat ze fijn worden gemalen.
2. Leg de hazelnoten op een ovenbestendige plaat en zet deze in de oven op 180 graden voor 5 minuten.
3. Leg de komijn, bloemkool en de hazelnoot in een Magimix en cutter deze fijn. Stop even tussendoor en maak met een pannelikker de zijkanten schoon en cutter opnieuw. Maak op smaak met zout.
4. Als het bloemkoolmengsel mooi fijn is, leg je het in een droge koekenpan met anti aanbak laag.
5. Bak het bloemkoolmengsel goudbruin door voortdurend te roeren op middelmatig vuur.
6. Als dit goudbruin is, schep je het mengsel op een ijzeren plaat en laat je het rustig afkoelen.

Kritische punten tijdens bereiding:

- Pas op dat het mengsel in de pan niet te bruin wordt.
- Zorg dat de bloemkool gelijkmatig gaart.















Materialen/ gereedschappen:

- Magimix
- Koksmes
- Snijplank
- Ovenplaat
- IJzeren plaat
- Pannelikker

Technieken:

- Cutteren
- Snijden
- Bakken
- 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 checked="" type="checkbox"/> ja <input 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