

Naam Component: bitterbal van biet

Hoeveelheid gereed product ¹⁰
--

Aantallen	Eenheid (Gram/ milliliter)	Ingrediënt
60	Gram	Bloem
70	Gram	Boter
400	Gram	Biet
400	MI	Bietensap
100	MI	Groente Bouillon
2	gram	gelatine
125	Gram	eiwit
250	Gram	Panko
100	Gram	Wortel
100	Gram	ui
100	Gram	Prei
100	gram	knolselderij

Werkwijze:

- Schil de bieten.
- Snij de bieten met behulp van een de snijmachine op standje 10.
- Leg de plakjes biet op de snijplank.
- Snij nu reepjes van 1,1 mm.
- Draai de reepjes een kwartslag en snij er blokjes van 1,1 mm.
- Zet het bietensap op in een pan en reduceer tot 100 ml.
- Neem de blokjes biet en doe deze in een steelpan met 20 gram boter en laat deze stoven tot ze beetgaar zijn (dit is na een minuut of 7).
- Leg je gelatine te weken in koud water.
- Pak een pan en smelt de boter en laat deze uitbruisen.
- Voeg nu de bloem toe.
- Roer dit door tot het bloemmengsel gaat zweten.
- Voeg nu je gereduceerde bietensap toe.
- Daarna voeg je het vocht in delen toe.
- Wanneer er een sterk mengsel is gaan ontstaat voeg je de gelatine toe en haal het van het vuur.
- Roer langzaam je bieten brunoise door het mengsel.
- Stort je mengsel in een slee en zet het koud om op te stijven.
- Wanneer je massa koud en opgesteven is ga je ze vormen.
- Neem een kleine ijsknijper en knijp de balletjes.
- Rol de balletjes door de bloem.
- Daarna door het eiwit.
- Daarna door de panko.
- Daarna opnieuw door het eiwit.
- En dan nogmaals door de panko.
- Leg ze op een plaat met slagervolie.
- Zet de bitterballen in de vriezer.
- Frituur 4 min voor doorgifte.

Materialen/gereedschappen:

- Pan
- Mes
- Weegschaal
- Spatel
- Snijmachine
- IJs knipper
- Plaat
- Bekkens

Technieken:

- Paneren
- Frituren
- Stoven
- Mengen
- Het maken van roux
- Garen

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: bietenpapier

Hoeveelheid gereed product 50 personen

Aantallen	Eenheid (Grammen/ milliliter)	Ingrediënt
200	Gram	Aardappelen
250	Gram	Bieten
300	MI	Bietensap
50	MI	Eiwit

Werkwijze:

- Zet 2 pannen water op.
- Schil de aardappelen en kook deze af totdat ze gaar zijn.
- Schil de bieten en zet deze op maar net onder met water.
- Doe het bietensap in een pan en laat dit reduceren tot 50 ml.
- Als de aardappelen gaar zijn giet ze af en doe ze in de cutter.
- Als al het vocht van de bieten verdampt is doe die ook in de cutter erbij.
- Voeg het gereduceerde bieten vocht toe.
- Pak bakmatjes en smeer het mengsel zo dun mogelijk uit over de matjes.
- Laat deze drogen in de warmte kast voor ongeveer 4 uur of op 90 graden in de oven voor 4 uur en het krokant is.















Materialen/gereedschappen:

- Cutter
- Pan
- Weegschaal
- Schilmes

Technieken:

- Opdraaien
- Koken
- Reduceren

Allergenen:

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

Naam Component: emulsie van yoghurt

Hoeveelheid gereed product ¹⁰

Aantallen	Eenheid (Grammen/ milliliter)	Ingrediënt
100	Gram	Yoghurt
50	Gram	Eiwit
50	Gram	Mosterd
300	ml	Olie

Werkwijze:

- Doe de yoghurt, mosterd en eiwit in een maatbeker en een beetje zout.
- Zet een staafmixer in de maatbeker en zet deze aan.
- Voeg langzaam de olie toe terwijl je de staafmixer omhoogtrekt.
- Als het een homogene massa is dan is de saus klaar. (homogene massa betekent dat het een mooie gehele massa is)















Materialen/gereedschappen:

- Maatbeker
- Weegschaal
- Staafmixer

Technieken:

- Emulgeren
- Het maken van oliesaus

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: schiftsaus

Hoeveelheid gereed product 10

Aantallen	Eenheid (Grammen/ milliliter)	Ingrediënt
300	ml	Bietensap
1	Stuk	Steranijs
4	Stuks	Laurierblad
80	Gram	Peterselie
2	Stuks	Jeneverbessen
30	Gram	Vadouvan
200	ml	Olie

Werkwijze:

- Doe het bietensap in een pan.
- Voeg de steranijs, laurier, peterselie en jeneverbess eraan toe.
- Breng dit aan de kook en laat dit reduceren tot en 100 ml overblijft.
- Weeg de vadouvan af.
- Doe de olie in een steelpan en voeg de vadouvan toe.
- Verhit de olie tot 70 graden en laat deze daarna afkoelen.
- Laat door het afkoelen de vadouvan naar de bodem zakken.
- Laat het bietensap afkoelen.
- Giet de olie van de vadouvan (doe dit voorzichtig we willen geen poeder in de saus).
- Giet het bietensap en de olie in een spuitflesje draai de dop erop en schud een paar keer hiermee is je schiftsaus klaar.








Materialen/gereedschappen:

- Steelpan
- Flesje
- Weegschaal

Technieken:

- Reduceren
- Myoteren
- Mengen

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: carpaccio van biet

Hoeveelheid gereed product 4

Aantallen	Eenheid (Grammen/ milliliter)	Ingrediënt
600	gram	Biet
400	ml	Sushi azijn
400	ml	Witte wijn
400	Gram	Suiker
12	Stuks	Laurier
20	Stuks	Peperkorrels
4	Stuks	Steranijs

Werkwijze:

- Snij op standje 4 op de snijmachine de biet in plakken. (De schil kan je laten zitten zo lang deze gewassen is).
- Leg alle plakjes biet in stapeltjes van 5 op elkaar.
- Pak een pan.
- Doe de azijn, witte wijn, suiker, laurier, peperkorrels en steranijs in de pan en breng dit aan de kook.
- Zodra het mengsel gekookt heeft roer je het door met een garde zo dat de laatste suiker ook opgenomen wordt.
- Zet de pan met zoetzuur aan de kant om terug te koelen.
- Ga verder met je bieten.
- Pak steker nummer 2 (van binnenuit geteld naar buiten toe)
- Steek de bieten uit. (Probeer zo veel mogelijk plakjes uit 1 stapeltje te steken)
- Bewaar de overgebleven randjes zo dat we die later kunnen gebruiken voor het bietensap.
- Doe alle uitgestoken rondjes in een bekken en giet het zoetzuur er op (let op zorg dat deze lauwwarm is/ gevoelstemperatuur)
- Zet de bekken met de bieten koud voor later.





Materialen/gereedschappen:

- Pan
- Weegschaal
- Maatbeker
- Bekken
- Garde
- Stekerdoos
- Snijmachine

Technieken:

- Afwegen
- Koken
- Uitsteken
- Inleggen
- Snijden

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: rauwe bietjes

Hoeveelheid gereed product ¹⁰

Aantallen	Eenheid (Grammen/ milliliter)	Ingrediënt
150	Gram	Biet

Werkwijze:

1. Snij de onderkant van de biet af.
2. Leg de open kanten op de snijmachine.
3. Snij op standje 4 plakjes van de biet.
4. Leg de plakjes biet op een snijplank los van elkaar.
5. Steek met steker 2 rondjes uit (van binnenuit geteld).
6. Steek daarna met steker 1 uit rondje 2 een rondje (van binnenuit geteld).
7. Zie voorbeeld.
8. Leg de rondjes en de open rondjes in een bakje met ijswater dit is water met ijs erin.

Materialen/gereedschappen:















Snijmachine
Stekerdoos

Technieken:

Snijden
Uitsteken



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: Tataar van peer

Hoeveelheid gereed product 4

Aantallen	Eenheid (Grammen/ milliliter)	Ingrediënt
100	Gram	Peer
150	Gram	Biet

Werkwijze:

1. Schil de peer.
2. Snij de peer op de snijmachine op standje 8.
3. Stop met snijden als je bij de kern bent en draai de peer om en snij de andere kant.
4. Pak de plakjes peer en leg deze op een snijplank.
5. Snij er reepjes van 1mm dik.
6. Draai de reepjes een kwartslag en snij blokjes 1mm dik.
7. Hierdoor heb je mooie blokjes.
8. Schil de biet.
9. Rasp de biet in een bekken (gebruik een fijne rasp).
10. Voeg een deel van de mayo toe zo dat we binding hebben.
11. Maak op smaak met peper en zout.

Materialen/gereedschappen:

Bekken

Spatel

Mes

Snijplank















Technieken:

Snijden

Raspen

Mengen

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: kaviaar van aceto balsamico

Hoeveelheid gereed product ¹⁰

Aantallen	Eenheid (Grammen/ milliliter)	Ingrediënt
100	Gram	Tapioca korrels
100	ml	Bietensap
25	ml	Aceto balsamico

Werkwijze:

- Zet een pan water op.
- Doe het bietensap in een pan en kook het bietensap voor de helft in.
- Als het water kook, doe de tapioca korrels in het water.
- Kook deze 9 minuten.
- Giet de tapioca korrels af en doe deze in een bekken.
- Giet het warme bietensap op de tapioca korrels en voeg de aceto toe.
- Maak op smaak met peper en zout.















Materialen/gereedschappen:

- Pan
- Zeef
- Bekken
- weegschaal

Technieken:

- koken
- wegen
- mengen

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: Bietencrème

Hoeveelheid gereed product ¹⁰

Aantallen	Eenheid (grammen/ milliliter)	ingrediënt
600	gram	<i>bieten</i>
20	Gram	boter
1	Gram	xantana
10	ml	Aceto balsamico

Werkwijze:

- Schil de bieten.
- Snij de bieten in gelijke stukken
- Doe deze in een steelpan of kookpan met een water. Zorg dat ze net niet helemaal onderstaan.
- Breng de bieten aan de kook.
- Blijf het vocht in koken met de bieten tot al het vocht verdwenen is en er een lichte karamel ontstaat onder in de pan.
- Doe de gekookte bieten met de karamel in de blender.
- Voeg zout en de aceto toe.
- Draai de crème op met de boter.
- Voeg de xantana toe tot hij dik genoeg is vraag hierbij om hulp van de chef.
- Doe de crème in spuitzakken en leg deze in de warmte kast.















Materialen/gereedschappen:

- Pan
- Mes
- Dunschiller
- Blender
- Weegschaal
- Maatbeker

Technieken:

- Koken
- Schillen
- Snijden
- Opdraaien
- Afbinden
- 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: gepofte biet

Hoeveelheid gereed product ⁴

Aantallen	Eenheid (grammen/ milliliter)	ingrediënt
150	Gram	Biet
30	ml	Olie
20	ml	Aceto balsamico

Werkwijze:

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Was de bieten.
- Schil de bieten.
- Snij de bieten in de lengte door de helft, snij vervolgens die helften weer in de lengte door de helft, snij daarna die helfte ook weer door de helft in de lengte. Hierdoor heb je uiteindelijk 8 partjes. (2-4-8).
- Was de partjes.
- Dep de partjes droog op keukenpapier.
- Doe de partjes in een slee en besprenkel deze met de olie, aceto en zout.
- Schuif de slee in de oven.
- Pof de bieten gedurende 12 minuten.
- Wanneer de 12 minuten voorbij zijn haal de warme slee uit de oven en dek deze af met zilverfolie en laat zo nog 20 min ingepakt boven op de oven staan.








Materialen/gereedschappen:

- Mes
- Weegschaal
- Dunschiller
- Mes
- Snijplank
- Oven
- Slee

Technieken:

- Snijden
- Schillen
- Poffen

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