

## Naam Component: pompoensoep

Hoeveelheid gereed product: 5 liter (20 couverts)

Aantallen	Eenheid (grammen / milliliter)	ingrediënt
6	kilo	pompoen
500	Gram	ui
2	stuks	sereh
1	liter	Kokos melk
1	stuks	Gember
1	stuks	peper
1	stuks	limoen
2	liter	water
100	gram	olie

### Werkwijze:

Stap 1: Schil de pompoen en verwijder de zaadlijsten. Snij in blokjes van 2 bij 2 centimeter.

Stap 2: Schil de ui, en gember. Snij in grote stukken.

Stap 3: Snij de peper klein met zaadlijsten.

Stap 4: Verhit de olie in een ruime pan.

Stap 5: Voeg de pompoen, gember, sereh (citroengras), peper en de ui toe. Fruit aan.

Stap 6: Voeg de kokos melk toe.

Stap 7: Blus de rest af met het water en laat volledig gaar koken op een rustig vuur. (+/- 20min)

Stap 8: Zodra het geheel gaar is van het vuur halen.

Stap 9: Mix in de keukenmachine of met een staafmixer fijn. Zeef door een fijne puntzeef.

Stap 10: Breng op smaak met peper en zout en limoen sap.

### Materialen/gereedschappen:















- Snijplank
- Grote pan
- Blender of thermo blender
- Zeef
- Spatel
- Koksmes
- Dunschiller

### Technieken:

- Snijden
- schillen
- koken
- blanderen
- pellen



**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 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 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
 WEEKDIEREN	 SESAMZAAD	 SELDERIJ	 SOJA	 LUPINE	 ZWAVELDIOXIDE	 MOSTERD

## Naam Component: wortel spaghetti

Hoeveelheid gereed product: (20 personen)

Aantallen	Eenheid (grammen / milliliter)	ingrediënt
1	kilo	wortel

### Werkwijze:

Stap:1 zet een pan met water op.

Stap 2: schil de wortel.

Stap 3: schaf de wortel op de mandoline in dunne plakken.

Stap 4: snij de plakken in dunne slierten.

Stap 5: kook de slierten beetgaar en koel terug op ijswater.

### Materialen/gereedschappen:















- Snijplank
- Dunschiller
- Mandoline
- Pan
- Draadspaan
- Bekken
- koksme



### Technieken:

- schillen
- snijden
- blancheren

## 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

