bladerdeegkroket

Beginners

Food & Styling

Inleiding

 Kroket is typisch Nederlands en wordt als lunchgerecht vaak geserveerd.

 Er zijn diverse soorten smaken zoals kalf, champignon kroket maar ook halal.

Opdracht (omschrijving)

Maak voor twee personen bladerdeegkroket in de oven.

Voorbereiding / huiswerk

Recept voor twee personen.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Aantal**  | **ingrediënten** | **materialen** |
| 2  | Niet ontdooide kroketten | bakplaat |
| 2  | Ontdooide bladerdeegplakjes  | bakpapier |
| 1 | ei | kommetje |

Werkvolgorde (in stappen), inclusief eisen

|  |
| --- |
| Bereidingswijze.1. Zet de oven aan op 200°**C.**
2. Rol de bladerdeeg iets uit met deegroller.
3. Klop het ei kapot in een kommetje.
4. Leg de kroket in het midden van het plakje en vouw het plakje om de kroket.
5. Smeer als plakmiddel de randjes en uit einde met ei in.
6. Druk alles aan met een vork en smeer boven op het ei.
7. Bak de bladerdeegkroketten in 25 -30 minuten goud-bruin.
 |

Urenverdeling

|  |  |
| --- | --- |
| Tijdsduur : 35 minuten totaal.klaarmaken 10 minuten | eten 10 minutenopruimen 10 minuten. |