Bouillonsoep

met als vulling reepjes omelet

Food & Styling

Inleiding

 Verschillende bereidingstechnieken voor binden zijn:

|  |  |
| --- | --- |
| **Techniek**  | **uitleg** |
| Helder  | Geen bindmiddel  |

Opdracht (omschrijving)

Maak voor vier personen een bouillonsoep met als vulling reepjes omelet.

Voorbereiding / huiswerk

Recept bouillonsoep met omelet als vulling

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Aantal**  | **ingrediënten** | **materialen** |
| 8 dl  | Water/ groentevocht | kookpan |
| 2  | bouillon tablet | litermaat |
| 1 |  omelet | pollepel |

|  |
| --- |
| Bereidingswijze.1. Breng het water aan de kook.
2. Voeg de bouillonblokjes toe.
3. Snij de reepjes omelet toe.
4. Maak de soep op smaak.
5. Serveer de soep met een temperatuur van boven de 65°**C.**
 |

Werkvolgorde (in stappen), inclusief eisen

1. Leg alle ingrediënten en materialen klaar.
2. Maak het gerecht volgens recept.
3. Maak de materialen schoon en ruim alles op de juiste plaats op.

Urenverdeling

|  |  |
| --- | --- |
| Tijdsduur : 35 minuten totaal.klaarmaken 15 minuten | eten 10 minutenopruimen 10 minuten. |