## Roerei

## Food & Styling

Inleiding

Eieren worden over heel de wereld gegeten. Bij ontbijt, lunch, tussendoor en bij avondeten. Eieren kun je op verschillende manieren bereiden:

|  |  |
| --- | --- |
| KokenPocherenBakkenFriturenRoerenVerstopte eieren. | Afbeeldingsresultaat voor roerei maken |

Opdracht (omschrijving)

Maak van een ei een roerei voor **een persoon**.

Serveer dit op een sneetje brood met garnering.

Voorbereiding / huiswerk

Recept roerei.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Aantal**  | **ingrediënt** | **materialen** |
| 1 | ei | Steelpan |
| 1 eetlepel | room | Pollepel |
| Snufje  | Zout en peper | Kommetje  |
| Klontje  | margarine | Vork |
|  |  | **materialenbord** |

 **Bereidingswijze.**

1. Breek het ei en klop dit met de room in een kommetje los.
2. Giet het mengsel in de steelpan en verhit dit op een laag vuur al roerend. De consistentie moet nat-fijn korrelig zijn. Kleur geel.
3. Leg op een bord het sneetje brood met garnering.
4. Als het korrelig glanzend is schep je het op het sneetje brood.

Serveer het gerecht.

Bijzonder materiaal en gereedschap

 **Materialenbord en afvalbak.**

Werkvolgorde (in stappen), inclusief eisen

Leg alle ingrediënten en materialen klaar.

Maak het gerecht volgens recept.

Maak de materialen schoon en ruim alles op de juiste plaats op.

Urenverdeling

Tijdsduur : 30 minuten totaal.

klaarmaken 10 minuten

eten 10 minuten

opruimen 10 minuten.

Reflectie leerling

Heb jij je aan de tijd gehouden?

Staat alles schoon op de juiste plek terug?

Heb je je handen gewassen voor je startte?

Beoordeling en weging proces en producten

Roerei

Naam leerling: datum:

Klas :

Weging Beoordeling

 0/ V / G

**Eindbeoordeling:**

Kleur geel / geel- bruin / bruin

Consistentie nat / nat fijn korrelig / korrelig

garnering aanwezig correct / aanwezig / vergeten

tijd langer / exact / korter