## Pompoensoep

## Food & Styling

Inleiding

|  |  |
| --- | --- |
| **Pompoenen** werden tussen 7000 en 9000 voor Christus verbouwd in Zuid-Amerika. Samen met [kalebassen](https://nl.wikipedia.org/wiki/Kalebassen) en [komkommers](https://nl.wikipedia.org/wiki/Komkommers) vormen ze een [familie](https://nl.wikipedia.org/wiki/Familie_(biologie)). In de 16e eeuw werd de pompoen voor het eerst in Europa geïntroduceerd.  De pompoen is vooral eind oktober tegenwoordig te zien. Pompoenen werden al geteeld door de Indianenvolkeren van het zuidoosten van de Verenigde Staten. Er zijn een aantal traditionele gerechten waarin pompoenpuree verwerkt wordt, zoals pompoentaart, pompoensoep en pompoenbrood.  Ook de oliehoudende zaden van de pompoen worden geroosterd gegeten als borrelhapje. | [Afbeeldingsresultaat voor pompoensoorten eetbaar](http://www.google.nl/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjJ5Lm20__VAhVCKlAKHeIKBTwQjRwIBw&url=http://uitmijnkeukentje.blogspot.com/2013/11/een-week-lang-pompoen.html&psig=AFQjCNElE1FfjdHn-8wgOu2R2R-IRWTVPQ&ust=1504206318619299) |

Opdracht (omschrijving)

Maak de pompoensoep volgens het recept en serveer de soep.

Voorbereiding

Recept pompoensoep 4 personen.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Aantal | ingrediënt | Materialen |
| 1/4 | pompoen | kookpan |
| 1 | bouillonblok | Pollepel |
| ½ liter | water | eetlepel |
| 1/4 | Courgette (klein) | staafmixer |
| 3 stengels | Bleekselderij | Snijplank |
| 1 | winterwortel | snijmes |
| 1 | Prei ( middel) | kom |
| 4 |  | soepkoppen |
| **Beidingswijze.**   1. Schrob de pompoen schoon en haal de pitten met een lepel eruit . 2. Snij de pompoen in grove brokken. 3. Breng het water met bouillonblok en de brokken aan de kook. 4. Kook dit voor 15 minuten en dan pureren met staafmixer. 5. Was alle andere ingrediënten. 6. Haal de pitten uit de courgette en snij deze Brunoise ( 1cm) 7. Bleekselderij flinterdun snijden. 8. Winterwortel schillen en Brunoise snijden (1/2 cm) 9. Prei controleren op zand en halveringen snijden van ½ cm. 10. Voeg behalve de wortel alle groenten toe aan de puree en laat deze 5 min mee koken. 11. Voeg wortel toe en breng het 1 minuut aan de kook. 12. Proef de soep en voeg eventueel zout toe. 13. Serveer de soep. | | | |

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 : 85 minuten totaal.

Materialen klaar leggen 15 minuten

klaarmaken 40 minuten

eten 10 minuten

opruimen 20 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

Pompoensoep

Snijtechnieken

Naam leerling: datum:

Snijtechniek bij: Weging Beoordeling

(product) 0/ V / G

**Eindbeoordeling:**

Snij grootte gelijk en correct / correct / ongelijk

Opruimen correct / enkele zake vergeten / zwak

tijd langer / exact / korter

samenwerken in deze groep O /V / G / uitstekend