Nacho’s suprême Olé CeCe Bijzondere keuken

Inleiding

 Tapas zijn kleine gerechten maar dit is een uitzondering.

 Dit gerecht heeft een vleugje Canada.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nacho laagjes dip txt |  |  Snelle nacho dip koud |

Opdracht (omschrijving)

 Maak een dipsaus voor nachos.

Voorbereiding

Recept . 6 personen

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Aantal**  | **ingrediënten** | **materialen** |
| 400 gram | Mayonaise | kommen |
| 300 gram | Roomkaas  | Glazen schaaltjes |
| 1pot ( groot) | Milde salsasaus | pollepel |
| 500 gram  | Geraspte jonge kaas |  |
| 150 gram | Geraspte mozzarella | Vergiet /zeef |
| 1  | Paprika rood | eetlepels |
| 1 | Paprika geel / oranje | snijmes |
| 1 | Paprika groen |  |
| 1 bosje | bosui | snijplank groen  |
| 3 | Tomaat ( zoete of vleestomaat) | Groot bord |
|  | Nacho’s | Platte ovenschaal |

|  |
| --- |
| * Bereidingswijze.
* Meng de mayonaise met de roomkaas en 2 eetlepels salsa in een kom.
* Meng de geraspte mozzarella en de jonge kaas door elkaar in een kom.
* Snij de tomaten door midden en haal de zaadlijst en sap eruit.
* Leg de tomaten ondersteboven op een bord om uit te lekken
* Snij de paprika’s ‘’en brunoise’ en leg elke kleur in een eigen kommetje.
* Was en snij de bosui “en brunoise” en leg in een schaaltje.
* Snij de tomaten in kleine stukjes en leg in schaaltje.
* Leg de roomkaas –mayonaise-mengsel op de bodem van een platte ovenschaal.
* Leg hierop de rest van de salsasaus.
* Hierop een dun laagje geraspt kaasmengsel 1/3 .
* Nu 1/3 van alle kleuren paprika en 1/3 bosui en 1/3 tomaten stukjes op de kaas.
* Herhaal: kaasmengsel , paprika, bosui en tomaat maar nu de helft
* Leg de rest van het kaasmengsel de paprika’s, bosui, tomaat hierop.
* Leg in een sierschaal de Nacho’s.
* Serveertemperatuur **8 °C.**
 |

Werkvolgorde (in stappen), inclusief eisen

1. Leg alle ingrediënten en materialen klaar.
2. Maak het gerecht volgens recept.

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

Urenverdeling

Tijdsduur : 35 minuten totaal.

Beoordeling en weging proces en producten

Naam leerling: datum:

Klas:

 Weging Beoordeling

 0/ V / G

**Eindbeoordeling:**

Snijtechniek goed / vaker doen / echt oefenen

Uiterlijk smakelijk / rommelig / vettig

Garnering correct / vergeten / oefenen

Consistentie glad egaal / glad / glad korrelig

tijd langer / exact / korter

Reflectie leerling

Heb jij je aan de tijd gehouden? Leg uit.

Wat was lastig ?

 Dit wil ik hierover zeggen….