



Bospaddestoelenroomsoep (prs)
Hoeveelheid: 4 PRS

Ingrediënt

	Aantal	Eenh.
<i>bouillon vloeibaar (i)</i>	0,72	L
<i>Roux</i>	0,07	KG
<i>halfvolle melk (i)</i>	0,12	L
<i>slagroom (i)</i>	0,08	L
<i>champignon fijn (i)</i>	0,06	KG
<i>shi-i-take (i)</i>	20,00	G
<i>oesterzwammen (i)</i>	20,00	G
<i>kookwijn wit (i)</i>	40,00	ML
<i>vleesbouillonpoeder (i)</i>	0,40	G
<i>Truffelroom</i>	0,04	L
<i>bieslook vers (i)</i>	0,40	G
<i>peper (i)</i>	0,40	G
<i>zout (i)</i>	0,40	G

Bereidingswijze

1. *Breng de bouillon aan de kook*
2. *Voeg de roux toe en blijf roeren en laat 10 minuten garen*
3. *Snijd de champignons in vieren, shii take in reepjes en scheur de oesterzwammen*
4. *Bak de champignons kort*
5. *Als de soep gaar is witte wijn, tijm, rozemarijn, melk en slagroom toevoegen*
6. *Voeg de paddestoelen toe en breng de soep op smaak*





Truffelroom
Hoeveelheid:

1 L

Ingrediënt

slagroom (i)
truffelsalsa (i)
peper (i)
zout (i)

Aantal Eenh.

0,90 L
90,00 G
1,00 G
1,00 G

Bereidingswijze

1. Klop slagroom op tot yoghurt dikte.
2. Breng op smaak met truffelsalsa en peper en zout.





Waterkerssalade met appeldressing (KS)

Hoeveelheid: 4 PRS

Ingrediënt

	Aantal	Eenh.
<i>bleekselderij heel (i)</i>	0,06	KG
<i>komkommer vuil (i)</i>	0,06	KG
<i>uien rode (i)</i>	0,06	KG
<i>walnoten (i)</i>	20,00	G
<i>halve abrikoosjes (i)</i>	48,00	G
<i>Appeldressing (KS)</i>	0,04	L
<i>waterkers landcress (i)</i>	200,00	G

Bereidingswijze

1. *Pluk de waterkers.*
2. *Maak de bleekselderij schoon en snij deze in fijne stukjes.*
3. *Snij de komkommer en haal de pitjes (zachte gedeelte in de komkommer) eruit en snij deze in schijfjes van ca 0,5 cm dikte.*
4. *Pel de uien en maak er uienringen van.*
5. *Meng alle ingrediënten losjes door elkaar (als laatste de waterkers erdoor).*
6. *Maak de appeldressing (zie recept appeldressing)*
7. *Voeg naar eigen smaak de appeldressing toe aan de salade*





Appeldressing (KS)

Hoeveelheid: 1 L

Ingrediënt

	Aantal	Eenh.
<i>eigeel (i)</i>	45,00	G
<i>mosterd (i)</i>	3,00	G
<i>witte wijn azijn (i)</i>	70,00	ML
<i>worchestersaus (i)</i>	1,00	ML
<i>citroensap (i)</i>	1,00	G
<i>appelsap prominent (i)</i>	0,50	L
<i>olijfolie sansa (i)</i>	200,00	ML
<i>arachideolie (i)</i>	200,00	ML
<i>cayennepeper (i)</i>	1,00	G
<i>zout (i)</i>	1,00	G

Bereidingswijze

1. Mix alle ingrediënten (behalve olijfolie en arachideolie) bij elkaar in de blender.
2. Voeg de olie toe en blender het geheel nogmaals.
3. Voeg eventueel extra appelsap toe om de dressing op de juiste dikte te maken.



Witloftaartje

Hoeveelheid: 4 ST

Ingrediënt

	Aantal	Eenh.
bladerdeeg molco groot (i)	0,16	PLK
scharreleieren (i)	0,50	ST
slagroom (i)	0,02	L
halfvolle melk (i)	0,02	L
peper (i)	4,00	G
zout (i)	2,00	G
witlof (i)	0,24	KG
spekreepjes (i)	0,04	KG
kaas geraspte (i)	40,00	G
roomboter gezouten (i)	8,00	G
suiker (i)	2,40	G

Bereidingswijze

1. Snij de witlofstronken overlangs in tweeën, verwijder de kern en dan dwars door midden.
2. Meng de groente met de krokant gebakken spekreepjes.
3. Laat samen kort stoven in een pannetje met wat boter en suiker.
4. Wrijf wat boter in de deegvormpjes en leg het deeg erin. Druk wat aan en prik gaatjes in de bodem.
5. Verdeel de witlof en spekjes over de vormjes en bestrooi met geraspte kaas.
6. Meng een flan van de eieren, melk en slagroom en giet dit in de vormpjes.
7. Bak de gevulde taartjes ongeveer 20 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden.



Fruitsalade workshop (prs)
Hoeveelheid: 4 PRS

Ingrediënt

	<i>Aantal</i>	<i>Eenh.</i>
<i>mint vers (i)</i>	4,00	G
<i>galiameleen (i)</i>	0,40	ST
<i>ananas groot vers (i)</i>	0,20	ST
<i>blauwe druif (i)</i>	0,06	KG
<i>witte druif (i)</i>	0,06	KG
<i>sinaasappels (i)</i>	1,20	ST
<i>appel granny (i)</i>	1,20	ST
<i>citroensap (i)</i>	4,00	G
<i>rambutan (i)</i>	0,04	KG

Bereidingswijze





Witloftaartje

Hoeveelheid: 4 ST

Ingrediënt

	Aantal	Eenh.
<i>bladerdeeg molco groot (i)</i>	0,16	PLK
<i>scharreleieren (i)</i>	0,50	ST
<i>slagroom (i)</i>	0,02	L
<i>halfvolle melk (i)</i>	0,02	L
<i>peper (i)</i>	4,00	G
<i>zout (i)</i>	2,00	G
<i>witlof (i)</i>	0,24	KG
<i>spekreepjes (i)</i>	0,04	KG
<i>kaas geraspte (i)</i>	40,00	G
<i>roomboter gezouten (i)</i>	8,00	G
<i>suiker (i)</i>	2,40	G

Bereidingswijze

1. Snij de witlofstronken overlans in tweeën, verwijder de kern en dan dwars door midden.
2. Meng de groente met de krokant gebakken spekreepjes.
3. Laat samen kort stoven in een pannetje met wat boter en suiker.
4. Wrijf wat boter in de deegvormpjes en leg het deeg erin. Druk wat aan en prik gaatjes in de bodem.
5. Verdeel de witlof en spekjes over de vormjes en bestrooi met geraspte kaas.
6. Meng een flan van de eieren, melk en slagroom en giet dit in de vormpjes.
7. Bak de gevulde taartjes ongeveer 20 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden.

