**Werkblad: Appelflap**

**1 persoon**

|  |  |
| --- | --- |
| * ***Ingrediënten*:** * 1 plakje bladerdeeg * ½ el rozijnen * ½ kleine appel * Beetje kaneelpoeder * Klein beetje suiker * Geklopt ei   ***Materialen***   * Bord om je bestek op te leggen * Bakpapier * Bakplaat * Beslagkom * Aardappelschilmesje * Vork * Snijplank * Schaaltjes voor transport   Afbeeldingsresultaat voor appelflappen | ***Bereiding*:**   1. Was je handen goed met zeep. 2. Zet al je materialen klaar. 3. Haal de bakplaten uit de oven en leg er een stukje bakpapier op. 4. Verwarm de oven voor op 200 °C. 5. Ontdooi het bladerdeegplakje op een schoon bord. 6. Schil de appels, snijd ze in vieren en verwijder het klokhuis. Snijd de kwarten kleine blokjes. 7. Meng de appel met de rozijnen en het kaneel. 8. Leg het appelmengsel midden op het plakje. 9. Maak de randen van het bladerdeeg vochtig met een kwastje met water. 10. Vouw het plakje tot een driehoek. 11. Met een vork druk je de randen van het bladerdeeg samen. 12. Bestrijk de bovenkant met wat geklopt ei. 13. Bestrooi de bovenkant met suiker. 14. Leg de appelflap op de bakplaat en zet die in het midden van de oven. 15. Bak de flap in ongeveer 20 minuten goudbruin. 16. Smakelijk eten! 17. Ruim al je spullen op en laat de keuken netjes achter. |

1. De werkvolgorde staat door elkaar. Zet het juiste nummer voor de handeling.

Wat je het eerste doet krijgt nummer 1. Het volgende nummer 2, enz.

Noteer ook de tijd die je nodig hebt voor elke stap.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Appelflappen** | | |
| **stap** | **bereidingswijze** | **Benodigde tijd** |
|  | Ontdooi het bladerdeegplakje op een schoon bord. | …………minuten |
|  | Leg de appelflap op de bakplaat en zet die in het midden van de oven. | …………minuten |
|  | Haal de bakplaten uit de oven en leg er een stukje bakpapier op. | …………minuten |
|  | Meng de appel met de rozijnen en het kaneel. | …………minuten |
|  | Leg het appelmengsel midden op het plakje. | …………minuten |
|  | Schil de appels, snijd ze in vieren en verwijder het klokhuis. Snijd de kwarten kleine blokjes. | …………minuten |
|  | Ruim al je spullen op en laat de keuken netjes achter. | …………minuten |
|  | Verwarm de oven voor op 200 °C. | …………minuten |
| **Totale tijd:** | |  |

1. Het recept is voor 1 appelflap. Bereken hoeveel je nodig hebt voor 4 appelflappen.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nodig voor 1 appelflap** | | **Nodig voor …4….. appelflappen** | |
|  |  |  |  |
| 1 plakje bladerdeeg |  |  |  |
| ½ el rozijnen |  |  |  |
| ½ kleine appel |  |  |  |
| 1 tl suiker |  |  |  |
| Beetje kaneelpoeder |  |  |  |