

KOKEN VOOR THUISAFGEHAALD

OPDRACHT 9

Marieke kookt graag voor anderen.

Ze is al een paar jaar kok bij Thuisafgehaald.

Ze biedt vandaag romige spinazielasagne aan.

Dit is het recept.

Romige lasagne met spinazie

- hoofdgerecht
- voor 4 personen
- bevat: 940 kcal
- 30 min. bereiden
- 30 min. oventijd



Bereiden:

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Rasp de Pecorino kaas fijn.
2. Verhit de olie in een koekenpan en fruit de ui 4 min. Voeg de knoflook, oregano en het gehakt toe. Bak het gehakt rul en goudbruin. Voeg de tomatenblokjes toe aan het gare gehakt en kook 5 min. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
3. Maak laagjes met $\frac{1}{3}$ van de gehaktsaus, lasagnebladen, $\frac{1}{3}$ van de spinazie en van de mascarpone. Bestrooi steeds met peper en zout.
4. Bestrooi met de Pecorino. Dek de schaal af met aluminiumfolie en zet ca. 30 min. in het midden van de oven. Verwijder de folie na 20 min.

Ingrediënten:

(op basis van 4 personen)

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 100 g Pecorino Romano (kaas)
- 3 el olijfolie
- 1 tl gedroogde oregano
- 500 g rundergehakt
- 400 g tomatenblokjes
- 12 lasagnebladen
- 450 g gesneden bladspinazie (deelblokjes uit de vriezer)
- 250 g mascarpone (zachte roomkaas)

Keukenspullen:

- ovenschaal 20 x 30 cm
- aluminiumfolie

Lees het recept en beantwoord samen de vragen.

- Voor hoeveel personen is dit recept?
- Hoelang is de totale tijd die nodig is om dit gerecht te maken?
- Hoeveel lasagnebladen zitten er in elke laag?
- Hoelang moet de lasagne nog zonder folie in de oven?

OPDRACHT 10

Marieke biedt de romige lasagne aan op de website van Thuisafgehaald.

Ze schrijft dat de maaltijd kan worden afgehaald tussen 17:00 en 18:00.

Maak een planning voor Marieke.

Noteer steeds wat ze doet, wanneer ze moet beginnen en wanneer ze klaar is.

Wat doen?	Van tot	Bereiden:
		1. Verwarm de oven voor op 200°C. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn. Rasp de Pecorino kaas fijn. 2. Verhit de olie in een koekenpan en fruit de ui 4 min. Voeg de knoflook, oregano en het gehakt toe. Bak het gehakt rul en goudbruin. Voeg de tomatenblokjes toe aan het gare gehakt en kook 5 min. Breng op smaak met peper en eventueel zout. 3. Maak laagjes met 1/3 van de gehaktsaus, lasagnebladen, 1/3 van de spinazie en van de mascarpone. Bestrooi steeds met peper en zout. 4. Bestrooi met de Pecorino. Dek de schaal af met aluminiumfolie en zet ca. 30 min. in het midden van de oven. Verwijder de folie na 20 min.

Marieke kookt de lasagne voor 4 personen.

Als ze de lasagne voor 12 personen maakt duurt dat dan langer?

Waarom denk je dat?

Bespreek het samen.

Maak ook een planning voor het bereiden van 25 porties gehaktballetjes met saus volgens onderstaand recept.

De gehaktballetjes moeten om 17:30 klaar zijn.

Wat doen?	Van tot	Bereiden: Gehaktballetjes met saus 25 porties
		1. De oven voorverwarmen op 180 °C / gasstand 4. 2. Meng in een grote kom het gehakt, ei, water, broodkruimels en ui. Rol het mengsel tot kleine gehaktballen. 3. Bak 20 tot 25 minuten in de voorverwarmde oven, 1 keer draaien. 4. In een grote pan op laag vuur, meng de cranberry-saus, chilisaus, bruine suiker en citroensap. Voeg de gehaktballen toe en laat 1 uur zachtjes koken alvorens te serveren.

OPDRACHT 11

Marieke wil uitrekenen wat de prijs voor de romige lasagne met spinazie voor 4 personen was.

Ze bekijkt de kassabon met de inkopen voor 4 personen.

Let op:

Niet alle producten gaan op.

Marieke kocht 500 gram uien en ze heeft maar 1 ui nodig.

Zoek uit hoeveel er voor de lasagne van elk product nodig is en schat de kosten daarvan.

Dit noem je de *kostprijs* voor 4 personen.

Bereken daarna de *kostprijs* voor de lasagne per persoon.

500 g uien	0,69
1 bol knoflook	0,35
200 g Pecorino Romano	4,22
1 fles olijfolie	3,09
1 zakje oregano	1,25
500 g rundergehakt	3,00
1 blik tomatenblokjes (400 g)	0,55
1 pak met 12 lasagnebladen	0,59
1 pak diepvriesspinazie (450 g)	0,95
250 g mascarpone	2,24
<hr/>	
TOTAAL	14,51
<hr/>	



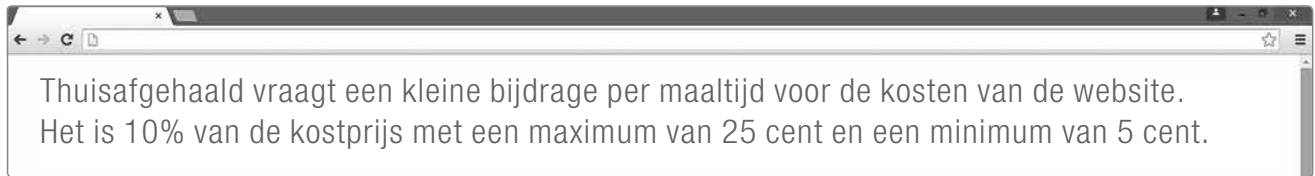
De klanten bij Thuisafgehaald betalen een *maaltijdprijs*, die is iets hoger dan de *kostprijs*.

Op de site van Thuisafgehaald staat hoe je de maaltijdprijs moet berekenen.

Een richtlijn om de maaltijdprijs te berekenen is:
 maaltijdprijs = de kostprijs + een euro voor gas, water, licht en de moeite + 25 cent voor de website.

- Bereken de maaltijdprijs voor de lasagne per persoon.

In plaats van 25 cent voor de website, kan ook 10% van de kostprijs worden gebruikt. Lees hieronder de tekst van de website die hierover gaat:



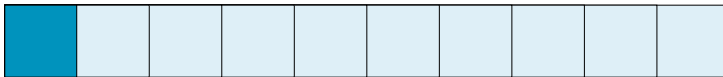
- Wordt de maaltijdprijs voor de lasagne anders als je met 10% rekent? Reken het uit en bespreek dit samen.



REKENEN MET PROCENTEN

10% spreek je zo uit: *tien procent*.

10% is één tiende deel van een aantal, bedrag of hoeveelheid.



Om 10% van een bedrag uit te rekenen, deel je door 10.

10% van € 80,00 is € 8,00

10% van € 3,00 is € 0,30

Andere veel gebruikte *percentages* zijn:

50% dat is de helft ofwel $\frac{1}{2}$ deel, je deelt door 2.

25% dat is een kwart ofwel $\frac{1}{4}$ deel, je deelt door 4.

75% dat is driekwart ofwel $\frac{3}{4}$ deel, je deelt door 4 en doet de uitkomst 3 keer.

1% je deelt door 100.

Met deze veelgebruikte percentages kun je andere percentages samenstellen.

Om 20% uit te rekenen, reken je eerst 10% uit.

De uitkomst doe je keer 2.

Om 3 % uit te rekenen, reken je eerst 1% uit. Die uitkomst doe je dan keer 3.

 [Zie: Rekenkaart](#)

OPDRACHT 12

- Hoe kun je 5% van € 80,00 uitrekenen? Laat het zien.
- Hoe kun je 30% van € 80,00 uitrekenen? Laat het zien.
- Hoe reken je 21% van € 80,00 uit? Laat het zien.

Bespreek samen hoe je hebt gerekend.

Reken de antwoorden ook uit.