**Tijdsduur: 120 min**

**Samenwerkingsopdracht opdracht**



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Dit heb je nodig:*** dit recept
* ingrediënten
* materiaal om te kunnen koken
 |  | **Dit leer je:*** je leert 2 verschillende bereidingen te maken met Bildstar aardappelen
 |
|  |
| **Dit ga je doen: (aan de slag)**Dit recept bestaat uit 2 bereidingen met aardappel:* bereiding van aardappel kroketjes
* bereiding van rösti
 |
|  |
| **Dit lever je in:**Aan het eind van de les heb jij deze opdracht ingevuld en heb je 2 aardappel gerechten bereid. |

Jullie bereiden in duo’s de 2 recepten.

Voordat jullie starten:

* Lees de verschillende recepten goed door
* Geef de belangrijke dingen in het recept een kleurtje met een arceerstift.
* Het is veel werk voor 2 lesuren. Zorg ervoor dat je de taken goed verdeelt. Wie doet wat?
* Maak aantekeningen op je recept! Zo kan je niets vergeten.

**Benodigdheden:**

* pen en recept - 3 borden
* pan - koekenpan
* rasp - garde
* stamper - dunschiller
* aardappelschilmesje

**Recept 1: Aardappelkroketten (voor 2 personen):**

**Benodigdheden:**

* 250 gram Bildstar
* Snuf zout
* 1 eidooier **(BEWAAR HET EI WIT)**
* 25 gram boter
* Zout, peper en nootmuskaat

Voor de korst

* Bloem
* 1 losgeklopt eiwit
* 2 eetlepels paneermeel

**Bereidingswijze:**

1. Schil de aardappelen en snijdt de aardappel in 6-en.
2. Kook de aardappelen in ruim kokend water met zout in ongeveer **20 minuten** gaar.
3. Wanneer de aardappelen gaar zijn afgieten en dan laten droogstomen\*. Zorg dat de aardappelen goed droog zijn voordat je verder gaat met stap 3. Maar let op! Laat de aardappelen niet aanbranden.
4. Stamp alles heel fijn.
5. Voeg eidooier toe en roer de boter er doorheen met zout, peper en nootmuskaat. **BEWAAR HET EITWIT! Dit heb je later nodig.**
6. Pak de aardappel puree in plastic folie; maak het pakketje zo plat mogelijk. Zo koelt het snel af.
7. Leg het pakketje **45 minuten** in de koelkast. Zorg dat je weet welk pakketje van jullie is!
8. Als de vulling goed stevig is vorm je de kroketjes met de hand (ongeveer 7-8 cm lang)
9. **Zet samen met de keuken naast jullie drie borden klaar:** Eerste bord bloem, tweede bord losgeklopt eiwit en derde paneermeel.
10. Rol nu de kroketten door de bloem, ei en paneermeel.

Denk na welke hand je gebruikt voor welk bord. Anders zijn straks je beide handen vies 😊

1. Bak de kroketjes in de oven op 200 graden in **10 tot 15 minuten** goudbruin.
* droogstomen: zet de plaat op 1 en schut de aardappelen los van de bodem van de pan. Doe dit een paar keer. De aardappelen zijn nu droog, de pit kan uit.

**Recept 2: Rösti (voor 2 personen):**

**Ingrediënten:**

* 300 gram bildstar
* Halve ui
* 1 ei
* Klein teentje knoflook
* Zout en peper naar smaak
* Klontje boter

**Bereiding:**

1. Schil de aardappels en rasp ze in grove stukjes.
2. Snijdt de ui in heel kleine stukjes fijn (of rasp de ui). De stukjes ui en aardappel moeten even groot zijn.
3. Meng de aardappel en ui door elkaar met wat zout en peper.
4. Breek het ei boven de kom en klop deze goed los.
5. Voeg het mengsel aardappel/ui door het losgeklopte ei.
6. Voeg daar ook de knoflook aan toe. Je kunt de knoflook fijn snijden of je gebruikt een knoflookpers.
7. Verwarm een koekenpan met een klontje boter.
8. Schep met een lepel wat hoopjes in aardappel en druk ligt aan.
9. Bak de aardappelrondjes mooi bruin.

**OPDRACHT 1:**

Recept 2 is gemaakt voor 2 personen. Hoeveel ingrediënten heb je nodig wanneer je alleen eet?

……..bildstar

……..ui

……..ei

……..knoflook

……..zout en peper naar smaak

……..klontje boter

**OPDRACHT 2:** Beantwoord de volgende vragen

* 1. Er zijn verschillende soorten aardappelen; vast kokende aardappelen en kruimige aardappelen. Voor welk gerecht zou je een vastkokende aardappel gebruiken?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Vast kokend | Kruimige aardappel |
| Patat |  |  |
| Stamppot  |  |  |
| Gebakken aardappel |  |  |

* 1. In welk land wordt Rösti veel gegeten?
	2. In welk land wordt aardappel gratin van oorsprong gemaakt?
	3. Zoek een buitenlands recept met aardappel in de hoofdrol. Het moet een recept zijn voor 2 personen. Schrijf het recept hieronder op en zoek ook een afbeelding.