

**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 3 verschillende bereidingen met aardappel:   * bereiding van rösti * bereiding van aardappel gratin * bereiding van aardappel kroketjes   Jullie maken een keuze uit deze 3 recepten: kies er 2 uit. | | |
|  | | |
| **Dit lever je in:**  Aan het eind van de les heb jij deze opdracht ingevuld en heb je 3 aardappel gerechten bereid. | | |

Er zijn 3 verschillende recepten. Jullie bereiden in duo’s 2 recepten. Jullie zijn vrij om te bepalen met welk recept jullie de bereiding willen starten. Maar denk hier wel goed over na!

Voordat jullie starten:

* Lees de verschillende recepten goed door;
* Vul in welk recept je gaat doen en maak een tijdsschema

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Welke recepten kiezen jullie?** |  | ……………………. | ……………………… |
| 1. Hoeveel tijd heb je nodig voor dit recept? | Kook tijd:  Wacht tijd:  Bak tijd: | ……………………  ……………………  …………………… | ……………………  ……………………  …………………… |
| 1. Welke stappen moet je als eerste doen? |  |  |  |
| 1. Wie doet wat? |  |  |  |
| 1. …. |  |  |  |

**Benodigdheden:**

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

**Recept 1: 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 moeten vergelijkbaar zijn met de grote van de geraspte aardappel.
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.

**Recept 2: Aardappel gratin (voor 1 persoon):**

**Ingrediënten:**

* 175 gram vastkokende aardappels
* 50 ml volle melk
* 50 ml slagroom
* ½ teen knoflook
* Mespunt mosterd
* snuf nootmuskaat
* boter om de schaal in te vetten
* 17 gram geraspte kaas

**Bereidingswijze:**

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Snij de aardappels in dunne plakjes, ongeveer 2 tot 3 mm dik.
3. Breng de aardappels met de room, melk en mosterd in een pan rustig aan de kook. **LET OP! Voeg dus geen water toe!!!**
4. Kook dit **10 minuten**.
5. Smeer een ovenschaal in met de binnenkant van een doormidden gesneden teen knoflook.
6. Beboter de schaal.
7. Stort het aardappelmengsel erin.
8. Bestrooi de aardappelen met de geraspte kaas.
9. Zet de ovenschaal ongeveer **20 tot 25 minuten** in de oven op 200 graden.
10. Maak af met een snufje nootmuskaat en peper en zout naar smaak.

**Recept 3: Aardappelkroketten (voor 2 personen):**

**Benodigdheden:**

* 250 gram Bildstar
* Snuf zout
* 1 eidooier
* 25 gram boter
* Zout, peper en nootmuskaat

Voor de korst

* Bloem
* 1 losgeklopt eiwit
* 2 eetlepels paneermeel

**Bereidingswijze:**

1. Kook de aardappels in ruim kokend water met zout in ongeveer **20 minuten** gaar.
2. Wanneer de aardappels gaar zijn afgieten en dan laten droogstomen. Zorg dat de aardappels goed droog zijn voordat je verder gaat met stap 3. Maar let op! Je kan de aardappels nu ook aan laten branden.
3. Stamp alles heel fijn.
4. Voeg eidooier toe en roer de boter er doorheen met zout, peper en nootmuskaat. **BEWAAR HET EITWIT! Dit heb je later nodig.**
5. Zet het mengsel **45 minuten** in de koelkast om af te koelen.
6. Als de vulling goed stevig is, vorm de kroketjes met de hand (ongeveer 7-8 cm lang)
7. Zet drie borden klaar: Eerste bord bloem, tweede bord losgeklopt eiwiten derde paneermeel.
8. 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.

**OPDRACHT 1:**

Recept 2 is gemaakt voor 1 persoon. Maak de receptuur voor 6 personen.

**OPDRACHT 2:** Beantwoord de onderstaande vragen:

* 1. Er zijn verschillende soorten aardappels; vast kokende aardappelen en kruimige aardappelen. Voor welk gerecht zou je een vastkokende aardappel gebruiken?
  2. In welk land wordt Rösti veel gegeten?
  3. Waar komt de aardappel gratin vandaan?
  4. Kan je nog 2 andere aardappel gerechten bedenken die specifiek zijn voor een bepaald land? Graag een ander antwoord dan patat😊
  5. Zoek een buitenlands recept met aardappel in de hoofdrol. Het moet een recept zijn voor 2 personen. Zoek ook een afbeelding van dit recept.