

**Tijdsduur: 120 min**

**Samenwerkingsopdracht opdracht**



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Dit heb je nodig:**   * dit recept * ingrediënten * materiaal om te kunnen koken |  | **Dit leer je:**   * je leert 3 verschillende bereidingen te maken met Bilstar aardappelen |
|  | | |
| **Dit ga je doen: (aan de slag)**  Dit onderdeel bestaat uit 3 onderdelen   * bereiding van rösti * bereiding van aardappel gratin * bereiding van aardappel kroketjes   Jij bepaalt welk recept je eerst maakt  Daarnaast maak je enkele opdrachten over aardappelgerechten. | | |
|  | | |
| **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 alle 3 recepten. Jullie zijn vrij om te bepalen met welk recept jullie de bereiding willen starten.

Voordat jullie starten:

* Lees de verschillende recepten goed door; let hierbij op bereidingstijden en op rust tijden
* Kan je delen van de recepten combineren?
* Maak aantekeningen op het recept
* Soms is het handig om terug te rekenen in de tijd; Hoe laat moeten de gerechten klaar zijn?
* Is het handig om de taken te verdelen?

**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

**Bereiding:**

1. Schil de aardappels en rasp ze in grove stukjes.
2. Snijdt de ui in heel kleine stukjes fijn (of rasp de ui).
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.
7. Verwarm een koekenpan met een klontje margarine.
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.
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 40 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.