**Bijlage 1: bereidingswijze saus bb**

Voor het bereiden van de aardappelgratin zijn deze grondstoffen nodig:

|  |  |
| --- | --- |
| grondstoffen:  -100 g voorgekookte naturel  aardappelschijfjes  -100 g zoete aardappel  -10 g geraspte kaas | grondstoffen saus:  -100 ml melk  -15 g boter  -7 ½ g bloem  -1 g knoflookpoeder  1 g fijngemalen zout  ½ g zwarte-peperpoeder |

Bereiding aardappelgratin.

### voorbereiding

* Schil de zoete aardappel en snijd in plakken van ongeveer ½ cm.
* Blancheer de zoete aardappel beetgaar in ongeveer 4 minuten.

### saus bereiden

* Smelt boter in een pannetje.
* Voeg de bloem toe, roer goed door elkaar en laat dit garen.
* Voeg ongeveer ⅓ van de melk toe en roer tot een saus.
* Voeg nogmaals ongeveer ⅓ van de melk toe en roer door de saus.
* Meng dan de rest van de melk goed door de saus.
* Voeg de knoflookpoeder, zout en peper toe en roer goed door.
* Laat de saus al roerend maximaal 1 minuut inkoken tot deze goed gebonden is. Haal het pannetje van de warmtebron af.

**aardappelgratin samenstellen**

* Leg in het bakje steeds een laag aardappelschijfjes en een laag zoete aardappel, totdat het bakje vol is.
* Giet de saus eroverheen, verdeel de geraspte kaas erover en maak het bakje dicht.
* Codeer met de productnaam en de datum en bewaar op de juiste wijze.