|  |
| --- |
| Praktijkopdracht: Rijstevlaaitjes (hartig taartdeeg) 50 min bakken 20 min |

**Inleiding:**

In het katholieke Limburg werden op eerste Paasdag platte broden gebakken, van (toen duur) wit brooddeeg. Het baksel werd met honing of vruchtenmoes besmeerd. Het werd de ‘vlade’ genoemd.

Vlaai werd vroeger alleen gegeten bij kerkelijke feestelijke gelegenheden, kermis en bruiloften.

De gekookte vruchten werden gebonden met custard.

Vlaai wordt ook wel met gekookte rijst gevuld. Dat is speciale ‘dessertrijst’, een zachte zoetige rijst. Die wordt op smaak gebracht met vanille.

Als het maken van deeg teveel tijd kost, kun je hartige taart deeg gebruiken.

**Werkwijze:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrediënten:**   * 2 plakjes **hartige** taartdeeg * 300 ml melk. * 65 gram dessert rijst * 15 gram suiker * 1 zakje vanillesuiker * 1 ei * Snufje zout * ½ theelepel citroenrasp * Vloeibare margarine (voor invetten van de vormpjes) | **Materialen:**   * Schaaltjes (2) * garde * 1 maatbeker (middel) * Bakmatje * Beslagkom * Bolzeef * Kleine pan * Pollepel * beslagkom * 2 kleine vlaai-vormpjes * Kleine deegroller |

**Uitvoering:**

1. 🞎 Laat de plakjes hartige taart deeg op een bord ontdooien.
2. 🞎 Haal de oven leeg en warm deze vóór op 200 graden.
3. 🞎 Vet de vormpjes in.
4. 🞎 Maak de ontdooide plakjes deeg iets groter en leg ze in de vormpjes
5. 🞎 Druk ze uit zodat het hele vormpje én de randen bekleed zijn.
6. 🞎 Zet de vormpjes klaar op een bakmatje op het rooster (rek).
7. 🞎 Spoel de rijst in de bolzeef.
8. 🞎 Spoel de pan om met koud water, en droog hem niet af!
9. 🞎 Breng de melk al roerende aan de kook. Zet de warmtebron laag als het   
    bijna kookt!.
10. 🞎 Doe dan de rijst erbij en het snufje zout.
11. 🞎 Laat het 10 minuten heel zachtjes doorkoken. Het moet een papje   
     worden.
12. 🞎 Breek het ei in de beslagkom en kluts het met de suiker, vanillesuiker en   
     citroenrasp.
13. 🞎 Zet na 10 minuten het gas onder de rijst **uit.**
14. 🞎 Schep eerst het **ei**mengsel door de rijst.
15. 🞎 Prik met een vork gaatjes in het deeg.
16. 🞎 Verdeel met een lepel de rijstebrij over de beide vormpjes.
17. 🞎 Zet de vormpjes op een bakmat, op het rek in het midden van de oven.
18. 🞎 Laat de taartjes gaar worden in ongeveer 20 minuten.

Was alles af volgens de regels.

**Opdracht**:

1. In welke bak gaat jou afval?

Afbeelding met tekst

Automatisch gegenereerde beschrijving

|  |  |
| --- | --- |
| **Soort afval** | **Welke afvalbak?** |
| Folie hartige taart deeg |  |
| Eierschil |  |
| Verpakking van de melk |  |
| Verpakking vanille suiker |  |
| Restanten uit het putje |  |

|  |
| --- |
| Laat je werk beoordelen door de docent |