|  |
| --- |
| Praktijkopdracht: Lasagne 70 min A 70 min B t/m D |

*![MC900412864[1]]()***Inleiding:**

Lasagne is een Italiaans product. Het is opgebouwd uit laagjes pasta en saus met gehakt en groenten.

Deze opdracht bestaat uit 2 delen: eerst wordt de bolognese saus gemaakt en gesteriliseerd.

Met deze saus maak je daarna de lasagne af.

**Opdrachten:**

1. Lees de werkwijze van de Lasagne door en maak daarna een stappenplan. Gebruik voor het stappenplan de volgende onderdelen:
	1. Bechamelsaus
	2. Afwerken Lasagne
	3. Bolognese saus
	4. Pasta voorbereiden

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  |  |  |

1. Wat is het meest bederfelijke onderdeel van de sauzen, die in deze lasagne worden verwerkt?
bolognese saus: …………………………………
bechamelsaus: …………………………………
2. Voor welke materialen bij het maken van de bolognese saus is het belangrijk ze direct na gebruik te reinigen?

…………………………………………………………………………………
3. Hoe weet je of vlees gaar is?

…………………………………………………………………………………
4. Wat is het verschil tussen reinigen en desinfecteren?

……………………………………………………………………………………
5. Welke middel gebruik je voor:

reinigen …………………………………

en voor desinfecteren………………………………………

1. Wat is de volgorde van reinigen en desinfecteren?
Gebruik de woorden: *afwassen, spoelen, desinfecteren, grof vuil verwijderen, voorspoelen*

stap 1 ....…………………………………………………………………….

stap 2 ....…………………………………………………………………….

stap 3 ....…………………………………………………………………….

stap 4 *spoelen*

stap 5 ....…………………………………………………………………….

stap 6 ....…………………………………………………………………….

Laat de docent je werk controleren.

**Werkwijze:**

**A: Bolognese saus**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrediënten:*** 1 ui
* 1 teentje knoflook
* 1 eetlepel (olijf)olie
* 150 g gehakt
* 100 gram wortel
* 50 gram courgette
* 1 klein blikje tomatenpuree
* 50 ml water
* 6 theelepels italiaanse kruiden
* ½ theelepel peper
* 1 theelepel zout
* 2 theelepels suiker
 | **Materialen:*** pollepel
* keukenmesje
* dunschiller
* snijplank
* knoflookpers
* blikopener
* middelgrote pan\* alleen nodig als lasagne in 2 aparte lessen wordt gemaakt:
* \* glazen pot met deksel
* \* hogedruk pan
 |

**Uitvoering:**

1. 🞎 Ontsmet de pot met deksel.
2. 🞎 Verwijder de bruine vellen van de ui.
3. 🞎 Snijd de top eraf en laat het kontje heel.
4. 🞎 Snipper de ui. Gebruik de juiste snijtechniek.
5. 🞎 Pel de knoflook en snijd deze in hele kleine stukjes.
6. 🞎 Schil de wortel met de dunschiller en snijd hem met de brunoise techniek in kleine stukjes.
7. 🞎 Was de courgette en snijd hem ook brunoise.
8. 🞎 Doe een scheutje (olijf)olie in de middelgrote pan en verwarm het zacht.
9. 🞎 Doe de ui en knoflook in de pan en verdeel ze met de pollepel goed over de

 bodem. Fruit ze 1 minuut zachtjes in de olie tot ze glazig zijn, níet bruin.

1. 🞎 Laat het gehakt in de pan glijden. Roer het gehakt voortdurend los. Bak het al roerend gaar, tot het niet meer rood ziet.
2. 🞎 Reinig het materiaal van het rauwe gehakt.
3. 🞎 Voeg de gesneden wortel, courgette toe.
4. 🞎 Voeg de tomatenpuree, 50 ml water, kruiden, het zout en de suiker toe en roer goed door elkaar .
5. 🞎 Breng alles aan de kook en laat het mengsel zachtjes 5 minuten met de deksel op de pan pruttelen. Roer af en toe door.
6. 🞎 Proef of de saus goed op smaak is en voeg eventueel nog wat zout of peper

 toe.

16 🞎 Vul de pot en steriliseer de saus. \* Alleen nodig als lasagne in 2 aparte lessen wordt gemaakt.

17 🞎 Codeer de pot met de juiste gegevens.

18 🞎 Laat de docent beoordelen.

 **Conclusie en Opdrachten**

1. Vul de HACCP lijst in.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | ja | nee |
| Handen gewassen voor begin praktijk |  |  |
| Handen alleen afgedroogd aan daarvoor bestemde doek |  |  |
| Handen en materiaal direct gereinigd na contact met gehakt.  |  |  |
| Vlees afgedekt bewaard |  |  |

1. Noem 2 voorbeelden van kruisbesmetting die bij het maken van de bolognese saus kunnen plaatsvinden.

……………………………………………………………………………………
2. Zet de ingrediënten van de bolognese saus in de schijf van 5.



1. a. Welke snijtechnieken heb je gebruikt?

……………………………………………………………………………………...

b. Heb je de kooktechnieken juist toegepast (onderstreept in het recept)? Beoordeel jezelf: wat ging goed, wat kan beter.

……………………………………………………………………………………...

……………………………………………………………………………………...
2. Vind je dat de hoeveelheid kruiden in de saus de kwaliteit kan verbeteren?
 En welke rol speelt zout hierbij? Leg je antwoord uit.

………………………………………………………………………………………
3. \* Op welke temperatuur moet er worden gesteriliseerd?

………………………………………………………………………………………

1. \* Hoe controleer je of de pot na het steriliseren vacuüm is?

………………………………………………………………………………………
2. **Pasta voorbereiden**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrediënten:*** 1 eetlepel olie
* 3 grote blaadjes Lasagne
 | **Materialen:*** grote pan
* pollepel
* vergiet
 |

 **Uitvoering:**

1. 🞎 Vul de grote pan voor ½ met heet water.
2. 🞎 Water met olie aan de kook brengen. De olie voorkomt dat de lasagnevellen

 aan elkaar gaan vastplakken.

1. 🞎 Wanneer het water kookt: pasta toevoegen.
2. 🞎 Breng de pasta weer aan de kook. Roer de pasta los, ook van de bodem.
3. 🞎 Kook de pasta zachtjes gaar in 10 minuten.
4. 🞎 Controleer of de pasta beetgaar is (= makkelijk door te bijten).
5. 🞎 Giet de pasta af door een vergiet.
6. 🞎 Spoel de pasta in het vergiet af met heet water.

Dit voorkomt ook weer dat de vellen aan elkaar plakken.

Laat de docent controleren.

**C: Bechamelsaus**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrediënten:*** 25 gram boter
* 25 gram bloem
* 250 ml melk
* 1 mespuntje peper
* 1 theelepel zout
 | **Materialen:*** kleine pan
* garde
* pollepel
* garde
 |

**Uitvoering:**

1. 🞎 Smelt de boter op een laag vuur. Laat hem niet bruin worden, anders wordt

het een bruine saus.

1. 🞎 Voeg de bloem toe, roer met een garde om en verhit hem 1 minuut.
2. 🞎 Voeg een beetje melk toe en roer het tot alle melk is opgenomen door de

 bloem. Herhaal dit tot alle melk op is. Laat het nog even 1 minuut koken.

1. 🞎 Blijf daarna goed roeren met de pollepel, zodat een gladde saus ontstaat.
2. 🞎 Breng de saus op smaak met peper en zout.

**D: Afwerking lasagne**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrediënten:*** Lasagnevellen
* Bolognese saus
* Bechamel saus
* 50 gram geraspte kaas
* Scheutje olie
 | **Materialen:*** Ovenvaste schaal of 2 kleine schaaltjes
* Boterkwastje
* bakmat
 |

**Uitvoering:**

1. 🞎 Vet de schaaltjes in met olie.
2. 🞎 Verwarm de oven voor op 200 oC.
3. 🞎 Bedek de bodem met 2 eetlepels bolognese saus
4. 🞎 Leg een vel lasagne op de saus.
5. 🞎 Bedek dit met een laagje Bolognese saus
6. 🞎 Doe hierop een laagje Bechamel saus.
7. 🞎 Herhaal nog twee maal punt 35 t/m 37.
8. 🞎 Leg het laatste vel lasagne erop.
9. 🞎 Bedek deze *alleen* met Bechamelsaus en strooi er de *geraspte* kaas op.
10. 🞎 Zet het schaaltje in de oven: op het rek + bakmat (tegen lekkage).
11. 🞎 Opwarmen: 15 minuten in de oven van 200 oC. Zodat de kaas smelt en heel
 licht kleurt.
12. 🞎 Maak alle opdrachten bij dit recept af, en laat de docent beoordelen.

**Beoordeling:**

* + - 1. Beoordeel de gemaakte lasagne op kwaliteit: Zou deze lasagne ook verkocht kunnen worden? Waarom wel/ niet

			……………………………………………………………………………………
			2. Beoordeel jezelf

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Deksel op de pan bij het water koken voor lasagnevellen |  |
| 2 | Handdoek blijft op vaste plaats hangen |  |
| 3 | Bestekbord en afvalbakje direct klaar gezet en gebruikt |  |
| 4 | Bechamelsaus zonder klonten en aanbranden |  |
| 5 | Alles uit de oven gehaald bij het voorverwarmen |  |
| 6 | Hygiënisch gewerkt en tussendoor opgeruimd |  |
| 7 | Zelfstandig gewerkt, zonder vragen te stellen |  |
| 8  | Afwas in juiste volgorde: afval, voorspoelen enz. |  |
|  |  totaal |  |

**Conclusie en Opdrachten**

* + - 1. Is lasagne een maaltijd volgens de schijf van 5? Geef aan wat / of er iets ontbreekt.

			…………………………………………………………………………………….

			…………………………………………………………………………………….
			2. Hoe moet de lasagne verpakt en bewaard worden, als hij niet direct wordt opgegeten?

			Verpakking: ………………………………………………………………………

			……………………………………………………………………………………..

			Bewaarvoorschrift: ………………………………………………………………

			……………………………………………………………………………………..

			Houdbaarheidsdatum: TGT of THT (streep aan) ……………………………

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