**Eiersalade Tijdsduur= 60 min**

Elke eiersalade begint met hard gekookte eieren. Door verschillende soorten kruiden, specerijen en groenten toe te voegen zijn er eindeloos veel variaties.

|  |
| --- |
| **Ingrediënten:**   * 2 eieren * ¼ rode ui * 1 bosui * ¼ komkommer * ½ appel * 2 eetlepels mayonaise * ½ eetlepel mosterd * 0,5 gram cayennepeper * 0,5 gram zout |

**Uitvoering:**

1. Breng een kleine pan met ruim warm water aan kook.
2. Prik in elk ei aan de bolle kant een gaatje met de eierprikker.
3. Leg met een lepel voorzichtig de eieren in het water zodra het water kookt.
4. Kook de eieren 10 minuten. Giet je ze na 10 minuten af en laat de eieren   
    schrikken met koud water. Laat de eieren goed afkoelen.
5. Maak de komkommer schoon en snijd brunoise.
6. Schil de appel dun en snijd de appel brunoise.
7. Maak de bosui schoon en snijd in plakjes.
8. Schil en snipper de rode ui.
9. Doe de mayonaise, mosterd, peper en zout in de beslagkom en meng deze  
    door elkaar.
10. Voeg nu de gesneden ingrediënten toe.
11. Snijd de eieren brunoise.
12. Roer alles voorzichtig door elkaar in de beslagkom.
13. Zet de eiersalade 15 minuten in de koelkast. Codeer deze met je naam,   
     productnaam, datum en het nettogewicht.
14. Was al je gebruikte spullen af.
15. Keur de eiersalade objectief.
16. Laat je werkplek netjes achter.

**Vragen en opdrachten.**

1. Wanneer gaan de 10 minuten kooktijd van de eieren in?

…………………………………………………………………………………………….

1. Moet je met gekookte eieren extra hygiënisch werken?  
     
   ……………………………………………………………………………………………..
2. Waarom moet je een ei inprikken met een ei-prikker?  
     
   ……………………………………………………………………………………………..
3. Wat is coderen?  
     
   ………………………………………………………………………………………………
4. Wat is het verschil tussen netto gewicht en brutogewicht?  
     
   ……………………………………………………………………………………………….  
     
   ……………………………………………………………………………………………….
5. Waar in het recept heb je efficiënt met je tijd om moeten gaan?  
     
   ……………………………………………………………………………………………….
6. Wanneer heb je tijdens de praktijk duurzaam gewerkt?

………………………………………………………………………………………………  
  
………………………………………………………………………………………………

1. Keur je zelf gemaakte eiersalade **objectief**.

\**gebruik hele cijfers (1 t/m 8)*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Product*** | **Omschrijving** | *Cijfer \** | *Eindcijfer product* |
| *Kijken*  **Kleur** |  |  | *Gemiddeld*  *cijfer =* |
| *Blokjes*  **Homogeen** (gelijk/zelfde) |  |  |
| *Ruiken*  **Geur** |  |  |
| *Proeven*  **Smaak** |  |  |