

Kookklas 2:

Internationale

Maaltijd



We gaan vandaag een internationale maaltijd maken en eten. Zet je maar schrap voor Halal Turkse gehaktballetjes, Kosjer Joodse Latkes (aardappelkoekjes) en een gevulde Hollandse salade.

Eerst de aardappelkoekjes maar eens klaarmaken.

Materialen	Ingrediënten	Waarin?
Snijplank	1 ei	Aanrecht
Dunschiller	2 aardappelen	Aanrecht
Deegkom	1 ui	Snijplank
Keukenmesje	Snuf peper	Deegkom
Rasp	Mespunt zout	
Bord	3 eetlepels volkoren tarwemeel	
Kleine pan	1 ei	

1. Zet de kleine pan met 5 centimeter warm water op het gas. Als het water kookt doe je er het ei in en kook je dit 8 minuten. Deze is straks voor op de salade en heeft dus eigenlijk niks met de aardappels te maken.
2. Pel de ui en snijd de ui heel erg fijn. Doe dit in de deegkom.
3. Schil de aardappels, was ze goed en rasp ze op de grove rasp. Doe het raspsel ook in de deegkom.
4. Roer de inhoud van de deegkom goed door. Doe dan het beslag op een bord. Schrijf je naam op een stukje plastic folie en leg dit goed op het bord. Zet ze zo in de koelkast.

Jurkse

Gehaktballetjes



Materialen	Ingrediënten	Waar in
Deegkom	1 ui	aanrecht
Keukenmesje	$\frac{1}{2}$ theelepel Kummel	Deegkom
Anti - aanbakpan	1 theelepel Kaneel	
Diep bord	1 eetlepel citroensap	
Schaar	100 gram gehakt	
Eetlepel	Beetje dille, fijngeknipt	
Theelepel	100 gram gehakt	Anti - aanbakpan
Vork	1 ei loskloppen	Diep bord

5. Pel de ui en snijd hem fijn. Doe de ui bij het gehakt in de anti - aanbakpan.
6. Bak het gehakt met de ui rul. Als het gaar is voeg je 1 eetlepel citroensap toe. Even roeren en het gas kan uit.
7. Doe het rulgebakken gehakt in de deegkom bij de rest van het gehakt. Doe hier wat zout en peper bij.
8. Kneed het gehakt even goed door. Draai balletjes van het gehakt zo groot als een walnoot. Leg de balletjes op de snijplank en druk ze een beetje plat. Dek dan de snijplank af met plasticfolie, schrijf je naam erop en zet het in de koelkast tot je het nodig hebt.

Hollandse Salade



Materialen	Ingrediënten	Waarin?
2 Snijplanken Keukenmesje Koekenpan Houten spatel	$\frac{1}{4}$ krop ijsbergsla $\frac{1}{4}$ komkommer 1 tomaat 2 augurken	Snijplank 1
	1 boterham	Snijplank 2
	Het gekookte ei	

9. Was de groente als dat nodig is. Snijd het in een vorm die jij leuk vindt voor een salade.
10. Snijd de boterham in hele kleine blokjes. Doe een klein klontje margarine in de koekenpan en bak hierin heel langzaam de boterhamblokjes tot croutons.
11. Pel het ei en snijd hem in partjes.
12. Maak in de deegkom een salade klaar met alle ingrediënten die je nu gereed gemaakt hebt. Eventueel wat slasaus erbij.

En nu alles garen en borden opmaken:

Materialen	Ingrediënten	Waar in
Anti - aanbakpan Koekenpan	Bord met aardappelbeslag	
	Snijplank met gehaktballetjes	
	1 ei losgeklopt	Diep bord
	4 eetlepels olie	Koekenpan

13. Zet de anti - aanbakpan op het gas, doe er 2 eetlepels olie in. Laat de olie verwarmen.
14. Rol de gehaktballetjes door het ei op het bord en doe ze in de anti - aanbakpan. Laat ze zo voorzichtig gaar worden.
15. Zet ondertussen de koekenpan met de olie ook op het gas en laat hem verwarmen. Maak platte koekjes van de aardappel en bak deze in de olie gaar en lichtbruin.
16. Als alles gaar is maak je 2 gezellige borden klaar met jullie wereldgerechten.

Eet smakelijk!