

Kookklas 1:

Mini Tortilla met eiersalade



Materialen	Ingrediënten	Waar in?
Deegkom	250 gram tarwebloem	Deegkom
Maatbeker	½ theelepel zout	
Eetlepel	4 eetlepels olie	
Theelepel	150 ml warm water	Maatbeker
Deegroller		
12 stukjes plasticfolie		
Snijplank		
2 borden		
Anti-aanbak-koekenpannetje		
Houten spatel		

1. Roer de inhoud van de deegkom goed door.
2. Doe een scheut water in de deegkom en roer goed door. Ga door met water erbij doen tot je een soepel deeg hebt.
3. Maak 12 balletjes van het deeg. Leg de balletjes op de snijplank.
4. Pak een schone theedoek, maak die vochtig onder de kraan en leg dit op de deegballetjes.
5. Maak je aanrecht goed schoon.
6. Haal 1 deegballetje onder de theedoek uit. Rol dit op het aanrecht uit tot een ronde lap die even groot is als de bodem van de kleine koekenpan.
7. Leg de lap op het bord met een stuk plastic folie erop. Doe zo met alle deegballetjes.
8. Zet het koekenpannetje op het gas. Laat de pan warm worden.
9. Zet de wekker op 30 SECONDEN. Dat is heel kort.
10. Leg 1 lapje deeg in de koekenpan, zet de wekker aan en laat het deeg 30 seconden bakken. Druk ondertussen met de houten spatel op het deeg. Doe zo met beide kanten van het deeg. De tortilla wordt nu een beetje bruin met blaasjes. Als hij klaar is leg je de tortilla op het bord.
11. Bak zo alle tortilla's en laat ze op het bord afkoelen.

Eiersalade

Materialen	Ingrediënten	Waar in?
Kleine pan	4 eieren	Aanrecht
2 Snijplanken	1 grote ui	Snijplank 1
Keukenmesje	1 teentje knoflook	
Knoflookpers	4 eetlepels mayonaisse	Deegkom
Eetlepel	1 eetlepel pindakaas	
Thee­lepel	1 thee­lepel ketchup	
Deegkom	Snufje zout	
Schuim­spaan	Snuf peper	
Kookwekker	1 bekertje crème fraiche	Aanrecht
	24 takjes bieslook	Snijplank 2

12. Doe een flinke laag warm water in de kleine pan. Zet de pan op het gas en ook het water.
13. Als het water kookt, leg je met een schuimspaan de eieren in het water. Zet de wekker op 8 minuten.
14. Haal de schil van de ui en snijd hem in heel kleine stukjes. Doe de stukjes in de deegkom.
15. Pel de knoflook en pers het boven de deegkom uit.
16. Als de eieren klaar zijn, zet je de pan onder de koude kraan. Laat de kraan even lopen om de eieren wat af te koelen.
17. Pel de eieren en snijd ze in stukken. Doe de stukken in de deegkom. Roer nu alle ingrediënten even voorzichtig door elkaar.

18. Leg de tortilla's op de snijplanken. Verdeel de crème fraiche over de tortilla's.
19. Leg op elke tortilla 2 takjes bieslook in het midden.
20. Verdeel de eiersalade over de tortilla's. rol de tortilla's strak op.
21. Je kunt ze heel laten en zo meenemen. Je kunt de tortilla's ook in nette stukjes snijden. Kijk maar eens naar de foto bovenaan de opdracht. Een cocktailprikker erin maakt de rolletjes helemaal af.
Eet smakelijk.