**Theorie: voeding bewaren**

**Recept omrekenen**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Hoeveelheid per persoon** | **Ingrediënt** | **Hoeveelheid voor 8 personen** | **Ingrediënt** |
| 20 gram | gehakt |  | gehakt |
| 1 theelepel | paneermeel |  | paneermeel |
| ½ eetlepel  1 theelepel | melk of  losgeklopt ei |  | melk of  losgeklopt ei |
| een beetje | zout | een beetje | zout |
| een beetje | peper | een beetje | peper |
| 50 gram | soepgroente |  | soepgroente |
| ¼ | ui |  | ui |
| 5 gram | margarine |  | margarine |
| 2,5 deciliter | water |  | water |
| 1 | bouillonblokje |  | bouillonblokje |
| 1 eetlepel | vermicelli |  | vermicelli |
| 2 takjes | peterselie |  | peterselie |
| 1 | voorgebakken pistoletje |  | voorgebakken pistoletje |
| 1 eetlepel | tomatenpuree |  | tomatenpuree |
| ½ eetlepel | pizzakruiden |  | pizzakruiden |
| 25 gram | geraspte Parmezaanse kaas |  | geraspte Parmezaanse kaas |
| 2 plakjes | salami (beleg) |  | salami (beleg) |
| 2 eetlepels  (1 eetlepel = 15 ml) | olie | … eetlepels  … ml | olie |
| 1 stuk | aluminiumfolie |  | aluminiumfolie |