|  |
| --- |
| Praktijkopdracht: Lasagne 100 min + 100 min |

**** **Inleiding:**

*MC900412864[1]***Lasagne**Lasagne is een Italiaans product. De lasagne is opgebouwd uit laagjes pasta en saus. Elke streek kent zijn eigen recept. Deze lasagne is een koelvers product.

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. Wat is het meest bederfelijke onderdeel van de sauzen, die in deze lasagne worden verwerkt?  
   bolognese saus: …………………………………  
   bechamelsaus: …………………………………
2. Lees de werkwijze van de Lasagne goed 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. Voor welke materialen in het recept is het belangrijk ze na   
   gebruik te reinigen en desinfecteren?  
     
   …………………………………………………………………………………
2. Bekijk de filmpjes over snijdtechniek: ui en brunoise op de AH boodschappen site.
3. Wat is de volgorde van reinigen en desinfecteren?  
   Gebruik de woorden: *afwassen, spoelen, desinfecteren, grof vuil verwijderen, voorspoelen, spoelen*  
     
   stap 1 ....…………………………………………………………………….  
     
   stap 2 ....…………………………………………………………………….  
     
   stap 3 ....…………………………………………………………………….  
     
   stap 4 *spoelen*   
     
   stap 5 ....…………………………………………………………………….  
     
   stap 6 ....…………………………………………………………………….
4. Hoe weet je of vlees gaar is?  
     
   …………………………………………………………………………………
5. Wat zijn 2 belangrijke kruiden in Italiaanse kruidenmix?  
     
   …………………………………………………………………………………

**Werkwijze:**

1. **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 * glazen pot met deksel * hogedruk pan |

 **Uitvoering:**

##### Was je handen, maak je werkplek schoon. Zet ook een bestek- en afvalbord klaar.

1. 🞎 Ontsmet de pot met deksel.
2. 🞎 Snij de top en alleen de worteltjes van de ui af. Verwijder de bruine vellen.
3. 🞎 Verwijder ook het eerste witte vel wanneer dit er niet mooi wit en glanzend

uitziet.

1. 🞎 Snipper de ui. Gebruik de juiste snijtechniek.
2. 🞎 Pel de knoflook en pers deze met de knoflookpers bij de gesnipperde uitjes.
3. 🞎 Schil de wortel met de dunschiller en snijd hem met de brunoise techniek in kleine stukjes.
4. 🞎 Was de courgette en snijd hem met de brunoise techniek in kleine stukjes.
5. 🞎 Doe een scheutje (olijf)olie in de middelgrote pan en zet ‘m op een laag vuur.
6. 🞎 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. Ze mogen niet bruin worden.

1. 🞎 Laat nu voorzichtig 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, paprika en 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.

17 🞎 Doe een etiket voor de pot.

*Was en droog je materialen na afloop en berg ze netjes op. Maak ook je werkplek weer schoon.*

 **Beoordeling:**

1. Beoordeel jezelf op hygiënisch werken. Noem daarbij 4 dingen die goed gingen of beter kunnen. Zoals: hoe ben je zelf met reinigen en desinfecteren bezig geweest?  
     
   ……………………………………………………………………………………  
     
   ……………………………………………………………………………………  
     
   ……………………………………………………………………………………

 **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 minstens 2 voorbeelden van kruisbesmetting die bij het maken van dit recept kunnen plaatsvinden.   
     
   ……………………………………………………………………………………  
     
   ……………………………………………………………………………………
2. Wat is het verschil tussen reinigen en desinfecteren?  
     
   ……………………………………………………………………………………
3. Welke middelen kun je gebruiken voor:

reinigen …………………………………………………………………………

desinfecteren .……………………………………………………………………

1. In welk vak van de schijf van vijf hoort vlees thuis?  
     
   ……………………………………………………………………………………...
2. Welke snijtechnieken heb je gebruikt?  
     
   ……………………………………………………………………………………...
3. Vind je dat de hoeveelheid kruiden in de saus de kwaliteit kan verbeteren?  
   Leg je antwoord uit.  
     
   ………………………………………………………………………………………
4. 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:**

##### Was je handen, maak je werkplek schoon. Zet ook een bestek- en afvalbord klaar.

1. 🞎 Vul de grote pan voor ¾ 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 en zet het vuur laag.
3. 🞎 Roer de pasta los, ook goed van de bodem. Kook de pasta gaar in 10minuten.

Je moet hem makkelijk kunnen doorbijten.

1. 🞎 Controleer of de pasta beetgaar is.
2. 🞎 Giet de pasta af door een vergiet.
3. 🞎 Spoel de pasta in het vergiet af met heet water.

Dit voorkomt ook weer dat de vellen aan elkaar plakken.

1. **Bechamelsaus**

**Ingrediënten:**

* 40 gram boter
* 40 gram bloem
* 400 ml melk
* 1 mespuntje peper
* 1 theelepel zout

**Materialen:**

* kleine pan
* garde
* pollepel

 **Uitvoering:**

##### Was je handen, maak je werkplek schoon. Zet ook een bestek- en afvalbord klaar.

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

het een bruine roux.

1. 🞎 Voeg de bloem toe, roer met een pollepel 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 goed roeren met de garde, zodat een gladde saus ontstaat.
2. 🞎 Breng de saus op smaak met peper en zout.
3. **Afwerking lasagne**

**Ingrediënten:**

* Lasagnevellen
* Bolognese saus
* Bechamel saus
* 50 gram geraspte kaas

**Materialen:**

* Ovenvaste schaal of 2 kleine schaaltjes
* Boterkwastje

 **Uitvoering:**

##### Was je handen, maak je werkplek schoon. Zet ook een bestek- en afvalbord klaar.

1. 🞎 Vet de schaaltjes in.
2. 🞎 Bedek de bodem met een dun laagje saus
3. 🞎 Leg een vel lasagne op de saus.
4. 🞎 Bedek dit met een laagje Bolognese saus
5. 🞎 Doe hierop een laagje Bechamel saus.
6. 🞎 Strooi er een theelepel parmezaanse kaas over.
7. 🞎 Herhaal nog twee maal punt 29 t/m 32.
8. 🞎 Leg het laatste vel lasagne erop.
9. 🞎 Bedek deze *alleen* met Bechamelsaus en strooi er de *geraspte* kaas op.
10. 🞎 Opwarmen: 15 minuten op 200 o C in een voorverwarmde oven.

 **Beoordeling:**

* + - 1. Beoordeel van 3 groepjes de gemaakte lasagne’s op kwaliteit: Zou deze lasagne ook verkocht kunnen worden? Waarom wel/ niet  
           
         1 ……………………………………………………………………………………  
            
         2 ……………………………………………………………………………………  
           
         3 ……………………………………………………………………………………
      2. Beoordeel jezelf

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Deksel op de pan bij het water koken |  |
| 2 | Handdoek op vaste plaats opgehangen |  |
| 3 | Bestekbord en afvalbakje direct klaar gezet |  |
| 4 | Oven op tijd voorverwarmt |  |
| 5 | Alles uit de oven gehaald bij het voorverwarmen |  |
| 6 | Hygiënisch gewerkt |  |
| 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: ………………………………………………………….