Je gaat rösti bereiden van de twee verschillende soorten aardappelsnippers. Je voert een organoleptische keuring.

Voor dit onderdeel heb je nodig:

* 2 soorten aardappels, vast kokend (VK) en kruimig kokend (KK)
* 0,5 g zout per portie
* ½ ei
* Peper/zout
* 20 tot 30 g margarine per bakmoment
* Rasp
* Mengkom
* koekenpan
* spatel
* borden

Bereid rösti van de vier soorten aardappelsnippers.

* Schil de aardappels
* Rasp van elke soort VK en KK 50 gram aardappel
* Meng elke portie aardappelsnippers met 0,5 g zout en 2 eetlepels geklopt ei
* Laat 20 tot 30 g margarine, afhankelijk van de grootte van de koekenpan, smelten in de koekenpan.
* Je gaat de röstirondjes of per twee of alle vier tegelijk bakken, afhankelijk van de grootte van de koekenpan.
* Vorm in de koekenpan per type aardappelsnippers een röstirondje.
* Laat de röstirondjes gaar worden in ongeveer 5 minuten.
* Keer de röstirondjes regelmatig.
* Leg de gebakken röstirondjes op een bord.

Voer de organoleptische keuring uit.

* Snijd ¼ van elk röstirondje en leg dat op een gecodeerd bord.
* Beoordeel de röstirondjes en vul de tabel in.
* Geef een cijfer van 0-10.

tabel organoleptische keuring

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Beoordelingsaspect | Rösti KK | Rösti VK |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| gemiddelde |  |  |

Welk röstirondje komt als beste uit de keuring?

..................................................................................................................