

Taak Heldere groentebouillon

Recept (ca. 25 couverts)

5 liter	Grondstof	Bijzonderheden	Materialen/ gereedschappen
5 liter	runderbouillon		marmite (= grote kookpan) kookpan litermaat snijplank(groenten) koksmes schuimspaan 2x afruimbakje bekken met koud (ijs)water plastic folie
90 gram	vermicelli	gaar (volg bereidingsvoorschrift)	
100 gram	wortel	en brunoise en geblancheerd	
150 gram	knolselderij	en brunoise en geblancheerd	
150 gram	komkommer	en brunoise en geblancheerd	
100 gram	paprika	en brunoise	
	peterselie	gehakt	
250 gram	quenelles	zie Taak Soepgarnituren	

Vorbereidende werkzaamheden

- Maak je werkplek gereed.
- Verzamel gereedschappen en materialen.
- Vraag zo nodig om een demonstratie van je docent.
- Ga naar www.strux.nl en bekijk de films:
 - Afmeten vloeistof in litermaat
 - En brunoise snijden
 - Peterselie hakken
 - Blancheren.



Mise-en-place

- Kook vermicelli en bewaar dit onder water, afgedekt, in de koeling.
- Maak quenelles en bewaar deze afgedekt in de koeling.
- Snijd en blancheer het groentegarnituur en bewaar deze afgedekt in de koeling.



Afwerking/serveren

- Breng de bouillon aan de kook en breng deze op smaak (niet door laten koken).
- Voeg het garnituur toe aan de bouillon en laat dit warm worden.
- Serveer in een terrine, een diep bord of in een kop.
- Bestrooi met gehakte peterselie.
- Serveer met stokbrood.

Afrondende werkzaamheden

- Laat je werk beoordelen.
- Ruim je werkplek op.
- Verzorg de keuken volgens het onderhoudsplan.

Datum	
Naam en handtekening leermeester	
Naam en handtekening leerling	