

Taak Samengestelde salade: Huzarensalade

Recept

| 4 couverts | Grondstof | Bijzonderheden | Materialen/ gereedschappen |
|------------|-------------------|---|---|
| 200 gram | aardappelen | geschild (schoon gewicht) onder water bewaren | snijplank (groenten) snijplank (gaar vlees) koksmes officemesje kookpan schuimspaan 2x bekken litermaat bol- of puntzeef lepel afruimbakje plastic folie |
| 150 gram | augurk | snij eerst 4 waaiers (daarna moet je 100 gram overhouden) | |
| 100 gram | appel | | |
| 100 gram | vlees of ham | bijvoorbeeld gaar varkens- of kalfsvlees | |
| 10 gram | ui | | |
| ½ dl | French dressing | zie Taak Koude sauzen | |
| 1 | ei (hard gekookt) | convenience | |
| ½ recept | tomatensalade | zie Taak Enkelvoudige salades | |
| ½ recept | komkommersalade | zie Taak Enkelvoudige salades | |
| 4 | ham-aspergerollen | | |
| 8 blaadjes | sla | bijv. lollo rosso en lollo verde | |
| 1 dl | mayonaisesaus | met water of augurkennat afgeslapte mayonaise | |

Vorbereidende werkzaamheden

- Maak je werkplek gereed.
- Verzamel gereedschappen en materialen.
- Vraag zo nodig een demonstratie van je docent.
- Ga naar www.strux.nl en bekijk de films:
 - En brunoise snijden
 - Salade opmaken
 - Napperen van saus.



Mise-en-place

- Verzamel je grondstoffen en geef ze de bewerking die in de kolom Bijzonderheden staat.
- Snij de aardappelen 'en brunoise' van 4-5 mm.
- Blancheer de brunoise van aardappelen in circa 2-3 minuten net gaar, giet af door een bol- of puntzeef en spreid ze meteen uit over een doek. Laat afkoelen tot keukentemperatuur.
- Snij brunoise van augurk en doe deze in een bekken.
- Schil en snijd de appel 'en brunoise' en meng deze meteen met de augurk.



- Snij het vlees 'en brunoise'.
- Snipper de ui fijn.
- Meng alle grondstoffen voor de salade voorzichtig met elkaar.
- Breng het geheel op smaak met dressing peper en zout.
- Zet de salade afgedekt in de koelkast.



Afwerking/serveren

- Portioneer de salade op borden of op een schaal.
- Nappeer met de mayonaisesaus.
- Werk de salade netjes af.
- Serveer met toast en boterballetjes.

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 | |