

Taak Roergebakken groenten

Recept

4 couverts	Grondstof	Bijzonderheden	Materialen/ gereedschappen
150 gram	worteltjes	geschild /schuin aan plakjes	snijplank (groenten) koksmes afruimbakje dunschiller kookpan bekken met ijswater koekenpan schuimspaan plastic folie
150 gram	broccoli	aan roosjes gesneden	
100 gram	champignons	aan plakjes	
100 gram	paprika	dunne reepjes	
100 gram	haricots verts	afhalen / halveren	
	ui	gesnipperd	
2 takjes	peterselie	wassen / droogslaan en hakken	
50 gram	boter		
25 gram	olie		
	peper, zout		

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 film:
 - Roerbakken van groente.

Mise-en-place

- Verzamel de grondstoffen en geef ze de bewerking die in de kolom Bijzonderheden staat.
- Breng ruim water aan de kook en voeg zout toe.
- Blancheer hierin de wortelen, paprika en haricots verts afzonderlijk beetgaar en spoel ze daarna meteen koud in ijswater.
- Laat het garnituur uitlekken, dek het af en meng het met de rest van groenten. Zet afgedekt koel weg.
- Zet serveermateriaal gereed (warm):
 - bijvoorbeeld bordjes, schaaltjes, ...



Afwerking/serveren

- Smelt boter en voeg de olie toe.
- Laat heet worden en bak hierin de roerbakgroenten krokant gaar.
- Breng voorzichtig op smaak met peper en zout.
- Bestrooi met peterselie en serveer meteen.



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	