

Recept Koken van meelspijs: algemeen

Recept

_____ stuks	4 couverts	grondstof	bijzonderheden
	300 gram	meelspijs	
		water	
		zout	
	30 cc/ml	olijfolie	
Eventueel mengen met pesto, roergebakken groenten of een saus			

Werkwijze

Vorbereidende werkzaamheden:

- Vul je werkvoorbereidingsformulier in.
- Stel eventueel apparatuur in.
- Maak je werkplek gereed.



Mise-en-place:

- Breng een pan met ruim water en wat zout aan de kook.
- Kook hierin de meelspijs beetgaar (al dente). Kijk voor de kooktijd op de verpakking.
- Spoel de meelspijs koud en meng er iets olie door.
- Laat afkoelen en bewaar afgedekt in de koeling.

Of:

- Kook à la minute en houd warm in de bain marie.

Afwerking/serveren:

- Verwarm de meelspijs en vermeng deze eventueel met smaakgevers als pesto of met een roergebakken garnituur of met een saus.
- Serveer op bord of in een warme schaal.

Afrondende werkzaamheden:

- Laat je gerecht(en) beoordelen.
- Ruim je werkplek op.
- Verzorg de keuken.