

Recept Cocktailsaus (voorgerecht)

Recept

_____ stuks	5 couverts	grondstof	bijzonderheden
	1 dl	mayonaise	stevige
	1 dl	room	opgeslagen
	1 el	tomatenketchup	
	½ tl	paprikapoeder	myoteren in een beetje olie
	1 el	cognac	
	1 el	sherry	
	1 dl	peper	
		zout	
		mayonaise	

Werkwijze

Vorbereidende werkzaamheden:

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

Mise-en-place:

- Verzamel je grondstoffen en geef ze de bewerking die in de kolom bijzonderheden staat aangegeven.
- Roer de gemyoteerde paprikapoeder op met de cognac en de sherry.
- Vermeng de mayonaise met de room, de ketchup en het paprikamengsel.
- Breng de cocktailsaus op smaak met peper en zout.
- Bewaar de saus afgedekt in de koeling.

Afwerking/serveren:

- Roer de cocktailsaus voor het gebruik kort door.
- Nappeer de saus op het gerecht of serveer deze apart in een saucière.

Afrondende werkzaamheden:

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