

Recept Kaasplankje of -bordje

Recept

_____ stuks	4 couverts	grondstof	bijzonderheden
	120 gram	witschimmelkaas	let op combinatie met de andere kazen.*
	120 gram	roodschimmelkaas	zie boven
	120 gram	blauwschimmelkaas	zie boven
	16 stuks	8 blauwe, 8 witte druiven	
	2	stengels bleekselderij	gesneden in dunne halve maantjes
	4	cherrytomaatjes	wassen en halveren
	4 blaadjes	friseesla	wassen
	4	boterballetjes	
	2 sneetjes	roggebrood	halveren
	4 sneetjes	stokbrood	

*) Je kunt uiteraard ook verschillende andere kaassoorten gebruiken (overleg dat eventueel met je docent).

Werkwijze

Vorbereidende werkzaamheden:

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

Bereiding:

- Snijd de kaas in puntjes of stukjes van 30 gram en zet afgedekt koel weg.
- Maak de boterballetjes en zet deze afgedekt in ijswater.
- Was de frisee, tomaatjes, druiven en groenten, snijd bleekselderij en tomaatjes en (houd ruimte voor de kaas) zet de bordjes zo nodig afgedekt en koel weg.
- Bak het stokbrood zo nodig af.

Afwerking en presentatie:

- Minimaal een half uur voor doorgifte:
 - De kaas op de bordjes of planken leggen en op keukentemperatuur laten komen.
 - De boterballetjes in een tipje op temperatuur laten komen.
- Maak van frisee, tomaatjes, druiven en selderij een mooi garnituur bij de kaas.
- Snijd de sneetjes roggebrood diagonaal door en leg ze samen met aan plakjes gesneden stokbrood in een broodmandje.
- Serveer het kaasbordje/-plankje met een lekkere rode port (overleg met docent en bediening).

Afrondende werkzaamheden:

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