

Recept Enkelvoudige salade: Wortelsalade

Recept

_____ stuks	4 couverts	grondstof	bijzonderheden
	200 gram	wortel	gewassen
	½ stuks	citroen	uitgeperst
	15 gram	poedersuiker	
	4 blaadjes	sla	gewassen en van de nerven ontdaan
	1 takje	peterselie	gewassen en uitgeslagen
	4 halve	schijfjes citroen	gecanneleerd

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.
- Pers de citroen uit en zeef de pitjes eruit.
- Schil en was de wortel.
- Rasp de wortel op de mandoline tot zeer dunne reepjes.
- Doe de julienne van wortel in een bekken.
- Breng de wortel op smaak met poedersuiker en citroensap.
- Zet de salade afgedekt koel weg.

Afwerking/serveren:

- Verdeel de salade netjes in gelijke porties in slabakjes of op sideplates.
- Garneer de salade af met sla, een toef peterselie en een half schijfje citroen.
- Serveer de salade direct.

Afrondende werkzaamheden:

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