

Recept Aardappelsalade (voorgerecht)

Recept

| _____ stuks | 4 couverts | grondstof | bijzonderheden |
|-------------|------------|---------------|---|
| | 500 gram | aardappelen | geschild – schoon gewicht – onder water bewaren |
| | 500 cc | vleesbouillon | van convenienceproduct |
| | 50 gram | ui | gesnipperd |
| | 1 teentje | knoflook | schoon en geperst |
| | 1 eetlepel | mayonaise | |
| | 1 takje | peterselie | gehakt |
| | 4 blaadjes | sla | gewassen en uitgelekt |
| | 1 | tomaat | gewassen |
| | 1 | ei | convenience |
| | 50 gram | komkommer | gewassen |
| | 1 eetlepel | dressing | convenience |
| | | zout en peper | naar smaak |

Werkwijze

Voorbereidende 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.
- Breng de bouillon aan de kook, Snijd intussen de aardappelen in plakjes van 5 mm.
- Kook de plakjes aardappel in ca. 5-8 minuten juist gaar.
- Roer intussen in een bekken mayonaise, ui, knoflook en peterselie door elkaar.
- Schep de gare aardappelpakjes met een schuimspaan uit de kokende bouillon over in het mayonaisemengsel.
- Schep dit voorzichtig door. Breng op smaak met zout en peper.
- Schep indien nodig nog iets bouillon door de salade.
- Laat de salade in een dunne laag snel afkoelen tot keukentemperatuur en zet hem daarna afgedekt in de koeling.

Afwerking/serveren:

- Verdeel de salade netjes in gelijke porties over het midden van de borden.
- Garneer met een blaadje sla, een partje ei, een plakje tomaat en enkele dunne plakjes komkommer. Nappeer het garnituur met dressing.

Afrondende werkzaamheden:

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