

Recept Enkelvoudige salade: Tomatensalade

Recept

| _____ stuks | 5 couverts | grondstof | bijzonderheden |
|-------------|------------|-----------------|-------------------------|
| | 2 stuks | tomaten | gewassen |
| | ½ dl | Franse dressing | |
| | 1 tak | peterselie | gewassen en uitgeslagen |

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.
- Breng water aan de kook.
- Verwijder het kroontje en geef de tomaat een kruisje.
- Dompel de tomaten enkele seconden in het kokende water.
- Leg de tomaten in koud water.
- Pel de tomaten en spoel ze af (dit noemen we plisseren of monderen).
- Snijd de tomaat aan plakjes. Let op! Het eerste plakje snijd je van de bovenkant.
- Dresseer de plakjes dakpansgewijs op een plaatje.
- Verdeel Franse dressing over de tomaat.
- Zet de salade afgedekt in de koeling. Laat de tomatensalade ongeveer 1 uur staan.

Afwerking/serveren:

- Verdeel de salade netjes in gelijke porties over bakjes of sideplates.
- Garneer de salade met een toef peterselie.
- Serveer de salade direct.

Afrondende werkzaamheden:

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