

## Recept Fruitsalade

### Recept

_____ stuks	4 couverts	grondstof	bijzonderheden
	1	sinaasappel*	
	1	handpeer*	meteen mengen met sinaasappel
	1	appel*	meteen mengen met sinaasappel
	1	banaan*	pas pellen en snijden vlak voor het serveren
	50 gram	Basterd- of poedersuiker	
	50 gram	kirsch, marasquin of grand marnier	
<b>Garnering:</b>			
	1 dl	slagroom	geklopt met suiker

\*) Ander fruit is natuurlijk mogelijk. Je neemt als het even kan fruit van het seizoen. Bijvoorbeeld meloen, ananas, aardbeien, bessen, kersen, pruimen, kiwi enzovoort.

### Werkwijze

#### Vorbereidende werkzaamheden:

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



#### Mise-en-place:

- Verzamel je grondstoffen, weeg ze af en geef ze eventueel de bewerking die in de kolom bijzonderheden staat aangegeven.
- Schil de sinaasappel en snijd de partjes (zonder vliesjes).
- Schil appel en peer. Snijd ze in blokjes van 1 cm vermeng ze direct met de sinaasappelpartjes om verkleuren tegen te gaan.
- Schil eventueel niet-kleurafgevende vruchten en verdeel ze in stukjes. Voeg ze toe.
- Voeg de smaakstoffen toe en dek de salade af. Zet de salade koud.
- Vermeng de salade voor het doorgeven met stukjes banaan en kleurafgevende vruchten.

#### Afwerking/serveren:

- Schep de salade in bakjes of op borden en garneer eventueel met halve aardbeien en een takje mint.
- Serveer de opgeslagen room apart in een klein schaaltje.

**Afrondende werkzaamheden:**

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