

Werkblad 7

Zelf margarine maken

Aan de hand van onderstaande hoeveelheden kunnen ongeveer 20-25 leerlingen een stukje stokbrood met een dun laagje margarine proeven. Wanneer u liever wat meer wilt, past u de hoeveelheden aan.

Ingrediënten

- 20 gram hard vet (bijv. kokosvet)
- 3 eetlepels zonnebloemolie of een andere neutraal smakende olie
- ijsblokjes
- 2 theelepels eigeel, bij voorkeur gepasteuriseerd
- 2 theelepels melk
- peper
- citroensap (Het kan nog smaakvoller gemaakt worden door wat bieslook, basilicum of peterselie toe te voegen.)

Keukenbenodigdheden

- magnetron of au bain-marie
- grote schaal
- kleine schaal
- garde

Aan de slag

1. Doe het vet in de kleine schaal en laat het smelten in de magnetron of au bain-marie.
2. Doe de ijsblokjes in de grote schaal en zet deze onder water.
3. Wanneer het vet gesmolten is, zet je deze kleine schaal in de schaal met ijswater.
4. Voeg 3 eetlepels zonnebloemolie toe aan het vet.
5. Roer goed door met de garde totdat het begint te stollen.
6. Als het stolt roer je het eigeel en de melk er door.
7. Voeg een klein beetje peper en citroensap toe.

