

Werkblad 12

Het recept - Slalala!

Ingrediënten voor de salade

(voor 4 personen)

- 400 gram gemengde ijsbergsla
- 1 rode paprika
- ½ komkommer
- 1 appel
- 1 avocado
- 100 gram gerookte kipfilet
- 50 gram rozijnen

Ingrediënten voor de dressing

(voor 4 personen)

- 2 eetlepels azijn
- 6 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel mosterd
- 1 theelepel honing
- peper
- 10 gram peterselie

Materialen

- borden (voor elke leerling één)
- bestek (voor elke leerling)
- kaasschaaf (minimaal één per team)
- snijplankjes (voor elke leerling één)
- mesjes (voor elke leerling één)
- kom (één per team)
- garde (één per team)
- eetlepel (één per team)
- theelepel (één per team)



Aan de slag

1. Verdeel de ijsbergsla over de borden.
2. Leg de komkommer plat op de snijplank en schaf met een kaasschaaf linten van de komkommer. Leg deze op de ijsbergsla.
3. Verwijder de steel en pitjes van de paprika en snijd in dunne reepjes.
4. Snijd de avocado doormidden en verwijder de pit. Haal de avocado uit de schil en snijd in plakjes.
5. Snijd de appel in vier stukjes en verwijder het klokhuis. Snijd de appel in dunne partjes.
6. Verdeel de paprika, avocado en appel over de salades.
7. Pak een schone snijplank en een schoon mes. Snijd de gerookte kipfilet in plakjes en leg in het midden van de salades. Deze snijplank kan nu niet meer gebruikt worden om groente te snijden.
8. Doe de azijn, mosterd, honing en wat peper in een kom. Meng dit goed met de garde.
9. Voeg nu heel langzaam, terwijl je blijft kloppen, de olijfolie toe.
10. Snij de blaadjes van de peterselie in hele kleine stukjes en voeg dit toe aan de dressing. Roer nog even door.
11. Maak de salade af met wat van de lekkere dressing en een handje rozijnen.