|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Bereidingstechniek |  |  |
| * wassen/schoonmaken
* snijden
* fruiten
* binden, blind
* bakken in oven
* garneren
 |  |  |

|  |
| --- |
| **Ingrediënten/ benodigdheden (1 persoon)** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Champignonragout  |

|  |  |
| --- | --- |
| Broodje |  |
|  |  |

 |  |
| * 15 gram margarine
* 10 gram bloem
* 2 a 3 champignons
* 1 dl water
* ¼ champignonbouillontablet
 | * 1 Italiaanse bol

Garneren • 1 takje peterselie |  |
| Benodigdheden  |  |  |
| * groene snijplank
* witte snijplank
* bestekbord
* 2 theelepels
* pollepel
* aardappelmesje
* koksmes
* bakpapier
* maatbeker
 |  |  |

|  |
| --- |
| **Bereidingswijze** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Broodje** |  |
| 1. Zet de oven aan op 180 graden.
 |  |
| 1. Snijd de bovenkant van het Italiaanse bol af, zodat je een bakje met een kapje kan maken.
 |  |
| 1. Hol de binnenkant van het Italiaanse bol uit met een theelepel, zodat daar straks de ragout in kan.
 |  |
| 1. Zet het Italiaanse bol en het kapje op bakpapier op een bakplaat in de oven bak het broodje en het kapje af (ongeveer 8 minuten).
 |  |
| **Champignonragout** |  |
| 1. Maak de champignons schoon met keukenpapier en snijd ze in plakjes.
 |  |
| 1. Smelt de margarine in een steelpan.
 |  |
| 1. Fruit de champignons een paar minuten.
 |  |
| 1. Doe de bloem erbij en roer het goed door met een spatel.
 |  |
| 1. Voeg ongeveer de helft van het water toe en roer tot de klonten verdwenen zijn.

(L*et op! Bij het afmeten van het water de maatbeker op het aanrecht laten staan)* |  |
| 1. Voeg steeds een scheut water toe, blijf roeren tot de klonten verdwenen zijn en voeg dan pas weer een scheut water toe.
 |  |
| 1. Doe het bouillontablet erbij.
 |  |
| **Garneren** |  |
| 1. Was de peterselie en laat uitlekken in een vergiet.
 |  |
| 1. Snijd de peterselie fijn.
 |  |
| 1. Leg het afgebakken Italiaanse bol op een plat bord.
 |  |
| 1. Giet de ragout in het Italiaanse bol.
 |  |
| 1. Garneer de ragout met de peterselie.
 |  |
| 1. Zet het kapje een beetje scheef op de Italiaanse bol.

Eet smakelijk!!! |  |