|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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!!! |  |