



Stappenplan: Croque – monsieur in de pan

Naam:	Datum:
Materiaal:	Ingrediënten voor 1 croque:
<ul style="list-style-type: none"> • 1 pan • 1 snijplank • 1 smeermes • 1 spatel • 1 kookwekker • 1 plat bord 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 snee kaas (ongeveer even groot als je boterham) • 1 snee hesp • Margarine • 2 sneden brood • Baiboter

stappenplan	
1.	Was je handen.
2.	Doe een schort aan.
3.	Verzamel het materiaal.
4.	Verzamel de ingrediënten.
5.	Leg 1 boterham op de snijplank.
6.	Neem met het mes een kleine hoeveelheid boter en smeer het gelijkmatig op de boterham. (1snee) Druk tijdens het smeren de boter niet op de boterham.
	
7.	Zorg dat je met de boter binnen de korststranden blijft. Het ziet er mooier uit en je hebt minder kans op vette vingers.
8.	Snij de randen van de kaas en doe deze in de groenafvalbak.
9.	Beleg de boterham met de snee kaas en de plak hesp.
10.	Leg de andere boterham ook op de snijplank.
11.	Neem met het mes een kleine hoeveelheid boter en smeer het gelijkmatig op de boterham. (1snee) Druk tijdens het smeren de boter niet op de boterham.
	
12.	Leg de gesmeerde snee, boven op de snee met kaas en hesp. Druk een zachtjes aan.
13.	Zet de pan op het vuur en zet het vuur op stand ...
14.	Neem een beetje bakboter en doe dit in de pan.
15.	Laat de boter volledig smelten. (Niet bruin worden!)
16.	Neem de dubbele boterham op met de spatel en leg hem in de pan.
17.	Zet de kookwekker op 1 minuut en laat de croque bakken.
18.	Neem de spatel en draai de croque voorzichtig om.
19.	Zet de kookwekker op 1 minuut en laat de croque bakken.
20.	Neem de pan van het vuur en zet hem op de onderzetter.
21.	Neem de spatel en neem de croque uit de pan en leg hem op je bord.
22.	Smakelijk!
23.	Zet de afwas netjes op zijn plaats.
	Doe de afwas, droog af en zet alles netjes weg. (mag samen met je buur in de keuken) Zorg ervoor dat de keuken helemaal in orde is.

Stappenplan: Macaroni met hesp en kaassaus

Naam:	Datum:
Materiaal:	Ingrediënten voor 4 personen:
<ul style="list-style-type: none"> • snijplank • aardappelmess • kookpot + deksel • steelpan • vergiet • klopper • maatbeker • schaar • 2 kookwekkers • Plat bord • Soeplepel • Houten lepel • Onderzetter • Diepbord • weegschaal 	<ul style="list-style-type: none"> • 125 g macaroni • 2 schijven hesp (+/-150g) • 250 ml melk • 1 pakje witte saus • gemalen kaas • nootmuskaat



stappenplan	
1.	Was je handen.
2.	Doe een schort aan.
3.	Verzamel de ingrediënten.
4.	Verzamel het materiaal.
5.	Neem de maatbeker.
6.	Vul de maatbeker met 1 liter water van de kraan.
7.	Doe het water in de kookpot.
8.	Neem alle deksels van het vuur.
9.	Zet de kookpot op een passend vuur.
10.	Zet het vuur op stand 5.
11.	Doe het deksel op de kookpot.
12.	Neem de snijplank.
13.	Neem 1 schijf hesp en leg ze op de snijplank.
14.	Neem je aardappelmessje en snij de hesp in repen van 2 cm.
15.	Snij iedere reep in vierkantjes.
16.	Leg de vierkantjes op het plat bord.
17.	Herhaal stappen 12 tot 15 voor alle hesp.
18.	Weeg de macaroni af. Met de weegschaal in het diep bord.
19.	Als het water kookt (brubbels): Leg het deksel op het aanrecht Doe de macaroni in de kookpot Zet de minuutwekker in op ... minuten (kijk op de verpakking van de macaroni)
20.	Neem de maatbeker.
21.	Doe 250ml melk in de maatbeker.
22.	Doe de melk in de steelpan.
23.	Knip het zakje witte saus open.
24.	Doe de inhoud van het zakje in de steelpan.
25.	Roer de inhoud van het zakje met de klopper door de melk.
26.	Zet de steelpan op een passend vuur.
27.	Zet het vuur op stand 5.

Stappenplan: Pannenkoeken

Naam: _____ **Datum:** _____

Materiaal:

- Mixer met klóppers
- 1 maatbeker
- 2 deegkommen
- 2 platte borden
- Spatel
- Bakpan
- Mes
- Weegschaal
- Kommetjes / botassen om materiaal in af te wegen
- Bloemzeef
- 1 pollepel
- 1 kookwékker
- 1 koffielepeltje
- 1 eetlepel
- 1 pannelíkker

Ingrediënten voor 4 personen:

- 250 g zelfrijzende bloem (of gewone bloem + 1 pakje bakpoeder)
- ½ liter melk
- 2 afgestroken eetlepels kristalsuiker (mag je weglaten)
- 1 pakje vanillesuiker (mag je weglaten)
- 2 eieren
- +/- 100g bakboter of olie



stappenplan	
1.	Was je handen.
2.	Doe een schort aan.
3.	Verzamel het materiaal.
4.	Verzamel de ingrediënten. Weeg en meet alle ingrediënten af.
5.	Neem de zeef, de deegkom en zeef de bloem zeven boven de kom.
6.	Meng de kristalsuiker en vanillesuiker bij de bloem.
7.	In een andere deegkom: de eieren door elkaar kloppen met mixer met de klóppers. (stand 1)
8.	Giet de melk in de deegkom. Klop mixer met de klóppers (stand1) de melk onder de eieren
9.	Neem de mixer met de klóppers en klop rustig terwijl je het bloem en suikermengsel er beetje bij beetje onder kloopt. Zorg dat er geen klonters in het deeg zitten.
10.	Neem alle deksels van de kookplaten.
11.	Zet pan op het vuur en zet het vuur op stand ...
12.	Zet kookwékker op 1 minuut
13.	Smelt een klontje boter in de pan.
14.	Zorg dat de hele bodem van de pan is bedekt met gesmolten boter.
15.	Neem een koffielepeltje en doop dat in het deeg. Schud het lepeltje af boven de pan met boter. (Doe dit waar de leerkracht bij is) Stel en bak het beetje deeg, dan mag je naar stap 16 gaan, anders zet je de kookwékker nog eens op 1 minuut en probeer je opnieuw
16.	Giet een pollepel van het bestag in de pan en zorg opnieuw dat de hele bodem is bedekt met bestag.
17.	De pannenkoek draaien als de bovenkant +/- droog is. Langs beide kanten lichtbruin bakken.
18.	Stapel de pannenkoeken op een plat bord op elkaar. Leg er een ander plat bord overheen om ze warm te houden.
19.	Smakelijk!
20.	Zet de afwas netjes op het aanrecht.
21.	Dek de tafel zodat iedereen in jouw keuken alles kan eten.
22.	Smakelijk!
	Doe de afwas, droog af en zet alles netjes weg.
	Zorg ervoor dat de keuken helemaal in orde is.

Stappenplan: Bolognese saus

Materiaal:

- Materiaal om groenten te schillen en te snijden + stappenplannen groenten
- Kookpot
- Roerlepel (houten lepel)
- Bord
- Soeplepel
- Maatbeker
- Blikopener
- Bakpan
- Vork
- Ulenkam
- 2 kookwékkers
- 4 borden

Ingrediënten voor 4 personen (volledige maaltijd):

- 1/2 ui
- 1 wortel
- 1 prei
- ½ rode paprika
- ½ gele paprika
- gemalen kaas
- gehakt
- tomatenblokjes (1/2 blik)
- tomatenpuree
- champignons (1/2 blik / bakje)
- olie
- 1 bouillonblokje
- Eventueel peper, nootmuskaat en oregano



stappenplan	
1.	Was je handen.
2.	Doe een schort aan.
3.	Verzamel de ingrediënten.
4.	Verzamel het materiaal.
5.	Maak de groenten schoon en snij ze met het stappenplan van de groenten. Snij de groenten klein.
6.	Leg iedere soort gesneden groenten op 1 bord. (rode en gele paprika mag bij elkaar liggen.)
7.	Haal alle deksels van de kookplaten.
8.	Zet je kookpot op het passend vuur.
9.	Zet het vuur op stand
10.	Doe 2 soeplepels olie in de kookpot.
11.	Laat de olie 1 minuut warm worden in de kookpot.
12.	Zet de kookwékker op 1 minuut.
13.	Nu voeg je de gesneden groenten toe.
14.	Zet de kookwékker op 10 minuten.
15.	Bak de groenten gedurende 10 minuten, ondertussen roeren met de houten lepel.
16.	Vul de maatbeker tot 150 ml.
17.	Roer voortdurend met de roerlepel.
18.	Voeg het water toe bij de groenten.
19.	Zet de kookwékker op 10 minuten.
20.	Laat 10 minuten stoven. Roer voortdurend.
21.	Open de blikjes met een blikopener.
22.	Voeg de tomatenblokjes en de tomatenpuree toe aan de groenten.
23.	Draai het vuur op stand
24.	Voeg een bouillonblokje toe.
25.	Zet de kookwékker op 20 minuten.

Stappenplan: Wentelteeftjes (verloren brood)

Naam:	Datum:
--------------	---------------

Materiaal:

- Pan
- Deegkom
- Klopper
- Maatbeker
- Bakspatel
- Een groot plat bord
- Een boltas
- Een diep bord
- Een groot plat bord
- Een soeplepel
- Een klein plat bord (voor de boter)

Ingrediënten voor 4 personen:

- 200ml melk
- 2 eieren
- 1 pak beschuiten
- Suiker
- Een beetje bakboter

	stappenplan
1.	Was je handen.
2.	Doe een schort aan.
3.	Leg je materiaal klaar.
4.	Leg je ingrediënten klaar.
5.	Breek de eieren, één voor één boven de boltas.
6.	Giet de eieren in de deegkom.
7.	Doe de melk erbij.
8.	Pak de klopper en klop het geheel door elkaar.
9.	Neem de deksels van de kookplaten. Leg ze naast het fornuis.
10.	Zet de pan op een passend vuur.
11.	Zet het vuur op stand 4.
12.	Laat een klontje boter smelten in een pan.
13.	Leg de beschuit in het beslag in de deegkom.
14.	Duw de beschuit +/- 15 tellen met de lepel in het beslag.
15.	Haal de beschuit met de lepel uit de beslagkom (beetje uitlekken boven het diepe bord.)
16.	Leg de beschuit in de pan.
17.	Neem de keukenwekker en zet hem op 1 minuut.
18.	Draai de wentelteeftjes (= de beschuit) om en zet de keukenwekker op 1 minuut.
19.	Draai de wentelteeftjes om en zet de keukenwekker op 1 minuut.
20.	Draai de wentelteeftjes om en zet de keukenwekker op 1 minuut.
21.	De wentelteeftjes moeten nu goudbruin gebakken zijn.
22.	Haal de gewentelde teeftjes uit de pan en leg hem op een groot plat bord.
23.	Doe dit (stappen 12 – 21) voor alle beschuiten.
24.	Bestrooi met een beetje fijne suiker of bruine suiker
25.	Eet smakelijk!
26.	Doe de afwas, droog af en zet alles netjes weg.
27.	Doe je schort uit en leg deze netjes weg.
28.	Bestrooi met een beetje fijne suiker of bruine suiker
29.	Eet smakelijk!
30.	Doe de afwas, droog af en zet alles netjes weg.
31.	Zorg ervoor dat je keuken helemaal in orde is.