

14. CHINESE KOOL 1 (vers)

40 kg chinese kool

totaal + 30 kg
p.p. ± 0,3 kg

De chinese kool als bladgroente.

Zie groenten vers blz. 11-2.

Variaties: a. met 5 l béchamelsaus
b. met 5 l kerriesaus

15. CHINESE KOOL 2 (diepvries)

30 kg chinese kool

totaal + 30 kg
p.p. ± 0,3 kg

Zie groenten diepvries blz. 11-2.

16. DOPERWTEN 1 (diepvries)

30 kg doperwten

totaal + 28 kg
p.p. ± 0,28 kg

Zie groenten diepvries blz. 11-2.

17. DOPERWTEN 2 (bus)

33 bussen (à 850 cm³) doperwten

Zie groenten in bus blz. 11-2.

18. KOOL 1 (witte, groene, savoioie, spits-) (vers)

40 kg kool	totaal \pm 30 kg
0,7 kg margarine / boter	p.p. \pm 0,3 kg
zout	
nootmuskaat	

De buitenste bladeren van de kool afhaken.

De kool wassen.

De kool in segmenten snijden, de stronk er uithalen en de kool in repen snijden.

De kool gaar koken in kokend water met zout in \pm 20 minuten.

Het vocht af laten lopen.

De kool afmaken met margarine / boter en nootmuskaat.

Variaties: a. met 5 l béchamelsaus
b. met 5 l kerriesaus
c. met 5 l tomatensaus
d. gefruite ui/rode paprika
e. salade
f. zie stampotten

19. KOOL 2 (diepvries)

30 kg kool	totaal \pm 30 kg
	p.p. \pm 0,3 kg

Zie groenten diepvries blz. 11-2.

20. KOOLRAAP

40 kg koolraap	totaal \pm 25 kg
zout	p.p. \pm 0,25 kg

De koolraap schillen en in blokjes snijden.

De koolraap wassen.

De koolraap gaar koken in kokend water met zout in \pm 30 minuten.

Het vocht af laten lopen.

Variaties: a. met 5 l béchamelsaus
b. met 5 l kerriesaus

21. PREI 1 (vers)

40 kg prei
zout

totaal \pm 30 kg
p.p. \pm 0,3 kg

De prei wassen.

De groente overlans doormidden snijden in stukken van \pm 3 cm lengte.

De prei gaar koken in kokend water met zout in \pm 20 minuten.

Het vocht af laten lopen.

Variaties : a. met 5 l béchamelsaus

b. rauw te verwerken in soepen, salades

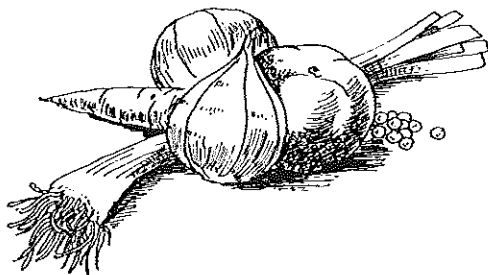
c. zie stampotten

d. $\frac{2}{3}$ prei + $\frac{1}{3}$ wortelen

22. PREI 2 (diepvries)

30 kg prei

Zie groenten diepvries blz 11-2.



23. RODE KOOL 1 (vers)

30 kg rode kool	totaal \pm 23 kg
10 kg appels(10 kg blikappelmoes)	p.p. \pm 0,23 kg
1 kg margarine/boter	
kruidnagels	
laurier	
azijn	
aardappelmeel	

De kool schoonmaken en snijden (zie kool blz 11-8)
De appels schillen, klokhuis eruit halen en in schijven
snijden, specerijen toevoegen.
De groente met appel gaar koken in kokend water
(\pm 30 minuten).
Het vocht af laten lopen.
De groenten afmaken met margarine/boter en azijn, even-
tueel appelmoes(blik).
Het vocht binden met aangemengd aardappelmeel.

Variatie : zie salades

24. RODE KOOL 2 (diepvries)

30 kg rode kool

Zie groenten diepvries blz 11-2.

25. SNIJBONEN 1 (vers, geschoond)

30 kg snijbonen
zout
nootmuskaat

totaal \pm 30 kg
p.p. \pm 0,3 kg

De snijbonen wassen.
De groente gaar koken in kokend water met zout
(+ 20 minuten).
Het vocht af laten lopen.
De groente afmaken met nootmuskaat.

Variatie : 15 kg snijbonen en 15 kg gare witte-bonen

26. SNIJBONEN 2 (diepvries)

30 kg snijbonen
zout
nootmuskaat

zie groenten diepvries blz 11-2.

27. SNIJBONEN 3 (gedroogd)

30 kg snijbonen
zout
nootmuskaat

Zie groenten gedroogd blz 11-2.

28. SPERZIEBONEN 1 (sla- of prinsessebonen) (vers)

30 kg sperziebonen	totaal \pm 30 kg
0,7 kg margarine/boter	p.p. \pm 0,3 kg
zout	
nootmuskaat	

De sperziebonen afhaken, breken of snijden en vassen.

De groente gaar koken in kokend water met zout
(\pm 30 minuten).

Het vocht af laten lopen.

De groente afmaken met margarine/boter en nootmuskaat.

Variaties : a. zie salade
b. zie stampotten.

29. SPERZIEBONEN 2 (gedroogd)

30 kg sperziebonen
zie groenten gedroogd blz 11-2.

30. SPERZIEBONEN 3 (diepvries)

30 kg sperziebonen
zie groenten diepvries blz 11-2.

31. SPERZIEBONEN 4 (bus)

33 bussen (á 850 cm³) sperziebonen
zie groenten in bus blz 11-2.

31. SPRUITJES 1

30 kg spruitjes	totaal \pm 20 kg
0,5 kg margarine / boter	p.p. \pm 0.2 kg
zout	
nootmuskaat	

De buitenste blaadjes er afhalen.
De groente wassen.
De groente gaar koken in kokend water met zout
(\pm 15 à 20 minuten).
Het vocht af laten lopen.
De groente afmaken met margarine/boter en nootmuskaat.

Variatie : zie stampotten

32. SPRUITJES 2 (diepvries)

30 kg spruitjes
zie groenten diepvries blz 11-2.

33. UIEN (gedroogd)

1,5 kg uien	totaal \pm 15 kg
	p.p. \pm 0,15 kg

zie groenten gedroogd blz 11-2.

34. WITLOF, BRUSSELS LOF 1 (vers)

40 kg witlof
zout

totaal \pm 35 kg
p.p. \pm 0,35 kg

Lelijke bladeren er afhalen.

Groente in de lengte snijden (3 cm) en de bittere pit eruit halen.

Witlof wassen.

De groente gaar koken in kokend water met zout (\pm 20 minuten).

Variaties : a. met 5 l béchamelsaus
b. met 5 l kerriesaus
c. salade

35. WITLOF, BRUSSELS LOF 2 (diepvries)

30 kg witlof

zie groenten diepvries blz 11-2.

36. WORTELEN/WINTERWORTELEN 1 (vers)

30 kg wortelen

0,7 kg margarine/boter

(0,3 kg peterselie (2 bosjes))

zout

totaal \pm 30 kg

p.p. \pm 0,3 kg

De wortelen schrappen, wassen en klein snijden.

De groente gaar koken in kokend water met zout

(+ 30 minuten).

Het vocht af laten lopen.

De groente afmaken met margarine/boter (en klein gesneden) peterselie.

Variaties : a. zie salade

b. zie stampotten

37. WORTELEN 2 (diepvries)

30 kg wortelen

Zie groenten diepvries blz 11-2.

38. WORTELEN 3 (gedroogd)

30 kg wortelen

Zie groenten gedroogd blz 11-2.

39. WORTELEN 4 (bus)

33 bussen (à 850 cm³) wortelen

Zie groenten in bus blz 11-2.

40. ZUURKOOL

25 kg zuurkool	totaal \pm 25 kg
0,6 kg margarine/boter	p.p. \pm 0,25 kg
zout	
peper	

De zuurkool gaar koken in kokend water met zout
(+ 10 minuten).

Het vocht af laten lopen.

De groente op smaak brengen met peper, zout en margarine/boter.

Variaties : a. zie salades
 b. zie stampotten.

HOOFDSTUK 12

SALADES

In dit hoofdstuk wordt beschreven hoe de diverse salades bereid kunnen worden, te weten:

Aardappelsalade	blz 12-7
Andijviesalade	blz 12-2
Bietensalade	blz 12-2
Bloemkoolsalade	blz 12-2
Groentensalade	blz 12-3
Komkommersalade	blz 12-3
Koolsalade	blz 12-3
Kropsla	blz 12-4
Preisalade	blz 12-4
Rode-koolsalade	blz 12-5
Sperziebonensalade	blz 12-5
Tomatensalade	blz 12-5
Witlofsalade	blz 12-6
Wortelsalade	blz 12-6
Zuurkoolsalade	blz 12-6

4. GROENTENSALADE

	totaal \pm 40 kg
\pm 2 l vinaigrettesaus	p.p. \pm 0,4 kg
25 kg aardappelen (geschild)	
3 kg uien	
5 kg wortelen	
5 kg doperwten (bus)	
5 kg sperziebonen	

De aardappelen spoelen en koken zie blz 13-2.
De aardappelen af laten koelen.
De dressing bereiden zie blz 8-4.
De wortelen en sperziebonen wassen en fijnsnijden.
De groenten gaar koken.
De uien en de aardappelen klein snijden.
Alles vermengen met de saus.

5. KOMKOMMERSALADE

25 kg komkommer	totaal \pm 25 kg
6 l vinaigrettesaus	p.p. \pm 0,25 kg

De komkommer wassen en eventueel schillen.
De komkommer in blokjes of schijfjes snijden.
De saus bereiden zie blz 8-4.
De saus over de komkommer schenken.

Variaties : a. in plaats van 15 kg komkommer :
15 kg gesneden tomaten
15 kg fijn gesneden wortelen

b. 10 kg komkommersalade bij warme groenten

6. KOOLSALADE

20 kg witte kool (geschoond)	totaal \pm 20 kg
2 kg uien	p.p. \pm 0,2 kg
2,5 l vinaigrettesaus	

De kool wassen.
De uien schoonmaken en fijnsnijden.
De kool mengen met de uien.
De saus bereiden zie blz 8-4.
De groenten met de saus mengen.

7. KROPSLA 1

25 kg kropsla	totaal 20 kg
5 l vinaigrettesaus	p.p. 0,2 kg

De sla schoonmaken, bladeren van de krop trekken en de dikke nerven eruit halen.

De groente wassen.

De sla in kleine stukjes trekken.

De saus bereiden zie blz 8-4.

De saus over de sla schenken.

8. KROPSLA 2 (gemengd)

20 kg kropsla	totaal 25 kg
5 kg tomaten	p.p. 0,25 kg
5 kg komkommer	
0,5 kg uien	
5 l vinaigrettesaus	

De bladeren van de krop trekken en de nerven eruit halen.

De sla, tomaten en komkommers wassen.

De saus bereiden zie blz 8-4.

De tomaten en komkommers in plakjes of partjes snijden.

De sla in kleine stukjes trekken.

De sla mengen met de tomaat en de komkommer.

De groente met de saus mengen.

9. PREISALADE (gekookt)

20 kg prei (geschoond)	totaal \pm 15 kg
2,5 l vinaigrettesaus	p.p. \pm 0,15 kg
zout	

De groente wassen.

De prei gaarkoken in kokend water met zout (\pm 10 minuten).

Het vocht af laten lopen.

De groente laten afkoelen.

De saus bereiden zie blz 8-4.

De saus over de prei schenken.

10. RODE-KOOLSALADE

20 kg rode kool (geschoond)	totaal \pm 25 kg
10 kg appels	p.p. \pm 0,25 kg
5 l vinaigrettesaus	

De groente wassen.

De appels schillen en in blokjes snijden.

De saus bereiden zie blz 8-4.

De kool en de appel met de saus mengen.

11. SPERZIEBONENSALADE

25 kg gare sperziebonen (bus)	totaal \pm 25 kg
6 l vinaigrettesaus	p.p. \pm 0,25 kg

De sperziebonen indien nodig klein snijden.

De saus bereiden zie blz 8-4.

De groente met de saus mengen.

Variaties : a. 8 kg sperziebonen vervangen door 8 kg gesneden tomaten en 3 kg fijn gesnipperde uien.

b. 8 kg gesneden komkommer en 3 kg fijn gesnipperde uien.

1 bus sperziebonen ($\approx 850 \text{ cm}^3$) per 3 personen.

12. TOMATENSALADE

25 kg tomaten	totaal \pm 25 kg
5 l vinaigrettesaus	p.p. \pm 0,25 kg
1 kg uien	

De tomaten wassen en in plakken snijden.

De uien schoonmaken en fijnsnijden.

De fijn gesnipperde ui door de tomaten mengen.

De saus bereiden zie blz 8-4.

De saus over de tomaten schenken.

Variaties : a. 15 kg tomaten en 10 kg komkommer
extra : gesneden komkommer
extra : fijn gesnipperde ui

b. 10 kg tomatensalade bij warme groenten.

13. WITLOFSALADE

25 kg witlof	totaal \pm 20 kg
2,5 l vinaigrettesaus	p.p. \pm 0,2 kg
2,5 kg moesappels	

Lelijke bladeren eraf halen.
De groente in de lengte door snijden (3 cm) en de bittere pit eruit halen.
De appels schillen en in blokjes snijden.
De witlof in fijne reepjes snijden.
De groente wassen.
De saus bereiden zie blz 8-4.
De witlof en blokjes appel met de saus mengen.

14. WORTELSALADE

I 20 kg waspeen (geschoond)	totaal \pm 20 kg
5 l vinaigrettesaus	p.p. 0,2 kg
II 25 kg winterpeen	
5 l vinaigrettesaus	

De wortelen schillen en wassen.
De groente klein snijden.
De saus bereiden zie blz 8-4.
De saus over de salade schenken

Variatie : vervang 5 kg wortelen door 5 kg andijviesla

15. ZUURKOOLSALADE

25 kg zuurkool (rauw of gekookt)	totaal \pm 10 kg
6 l vinaigrettesaus	p.p. \pm 0,1 kg

De zuurkool uit elkaar halen.
De zuurkool grof snijden/hakken.
De saus bereiden zie blz 8-4.
De groente met de saus mengen.

4. AARDAPPELSALADE

40 kg aardappelen (geschild)
+ 5 l vinegraittesaus
1 kg uien

totaal \pm 40 kg
p.p. \pm 0,4 kg

De aardappelen gaar koken, zie blz 13-2.

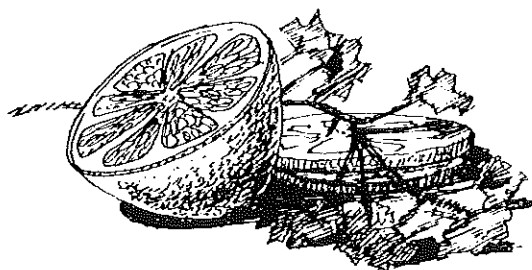
De aardappelen af laten koelen.

De saus bereiden zie blz 8-3.

De uien klein snijden.

De aardappelen/uien met de saus mengen.

Variaties : a. blokjes appel
b. blokjes bieten
c. doperwten
d. gesneden komkommer
e. sperziebonen



(1)

(2)

HOOFDSTUK 13

AARDAPPEL-, GRAAN- EN MEELPRODUCTEN

1. In dit hoofdstuk wordt de bereidingswijze beschreven van :

Aardappelen	blz 13-2
Macaroni	blz 13-2
Mie	blz 13-2
Nasi goreng	blz 13-3
Rijst	blz 13-3
Spaghetti	blz 13-2

2. Bij de bereiding van aardappelen dienen de volgende regels in acht genomen te worden :
 - a. Het inzetrooster op de afvoeropening plaatsen.
 - b. De ketel vullen tot maximaal 4 cm onder de rand.
 - c. Na het aan de kook brengen van de aardappelen (stoomontwikkeling uit het veiligheidsventiel) brander doven.

1. AARDAPPELEN (gekookt)

60 kg aardappelen	totaal \pm 40 kg
zout	p.p. \pm 0,4 kg

De aardappelen schillen en pitten.

De aardappelen wassen.

De aardappelen gaar koken in kokend water met zout in
 \pm 20 minuten.

*Geschilde aardappelen (fabrieksmatig) 3 x
spoelen i.v.m. conserveringsmiddelen.*

2. AARDAPPELPUREE 1 (vers)

60 kg aardappelen	totaal \pm 45 kg
24 l melk/bouillon/kookvocht	p.p. \pm 0,45 kg
peper, nootmuskaat	
zout	

De aardappelen schillen en pitten.

De aardappelen wassen.

De aardappelen gaar koken in kokend water met zout in
 \pm 20 minuten.

Het kookvocht aftappen (bewaren).

De aardappelen fijnmaken en vermengen met kookvocht.

De puree op smaak brengen met peper en nootmuskaat.

3. AARDAPPELPUREE 2 (bus)

Zie receptuur op de bus.

4. MACARONI/SPAGHETTI/MIE

15 kg macaroni	totaal \pm 45 kg
ruim water	p.p. \pm 0,45 kg
zout	

Het water met zout aan de kook brengen.

De macaroni in het kokende water gaar koken in 20 à 30
minuten.

De macaroni afspoelen met koud water.

Opnieuw warm stomen in de ketel.

Variaties : a. 5 kg tomatenpuree + 5 kg geraspte kaas
b. 3 kg ham + 5 kg geraspte kaas

5. RIJST

20 kg rijst	totaal \pm 50 kg
zout	p.p. \pm 0,5 kg

De rijst wassen tot het water helder blijft.

De rijst koken in de inzetpan (rijstzeef) in ruim kokend water in \pm 6 minuten.

Het vocht af laten lopen.

De rijst overdoen in een gamel en \pm 45 minuten gaar laten broeien.

Maximaal 7 kg rijst tegelijkertijd gaar koken in de dubbel/enkel wandige ketel.

6. NASI GORENG

20 kg rijst	totaal \pm 70 kg
12,5 kg varkensvlees (poulet)	p.p. \pm 0,7 kg
1 l olie of 1 kg margarine	
0,3 kg sambal	
5 à 6 kg uien	
2 kg kool	
8 kg prei	
selderijblad	
ketjap	
zout	

De rijst koken.

De gare rijst afkoelen (eventueel uitspreiden).

Het vlees (poulet) zouten.

De olie/margarine verhitten in braadslede.

De sambal mee fruiten.

Het vlees (poulet) toevoegen en gaar bakken (+ 20 minuten).

De uien, kool, prei en selderij wassen en snijden.

Het vlees uit de braadslede halen.

In hetzelfde vet uien, kool, prei en selderij fruiten.

Het vlees terug doen in de braadslede en het geheel even doorbakken.

De vlees- en groentemassa op smaak brengen met ketjap.

De rijst met de vlees- en groentemassa mengen en het geheel doorwarmen.

HOOFDSTUK 14

STAMPPOT

1. In dit hoofdstuk wordt de bereidingswijze van stamppotten beschreven te weten:

Andijvie (rauw)	blz 14-2
Boerenkool	blz 14-3
Gekookte kool	blz 14-3
Sperziebonen	blz 14-4
Spruitjes	blz 14-4
Wortelen	blz 14-4
Zuurkool	blz 14-5

2. Bij de bereiding van stamppot dienen de volgende regels in acht genomen te worden:
 - a. Het bereiden van stamppot voor meer dan 100 personen kan niet geschieden in 1 kookketel.
 - b. Verdeel de aardappelen vóór het koken over de dubbelwandige ketels.
 - c. Na het koken van de aardappelen de groente toevoegen.

1. STAMPPOT RAUWE ANDIJVIE 1

1,35 kg melkpoeder (3 bussen)	totaal \pm 60 kg
12 l lauw water	p.p. \pm 0,6 kg
20 kg andijvie (schoon, gesneden)	
2,5 kg rookspek	
12,5 kg aardappelpuree poeder (5 bussen)	
peper, zout, nootmuskaat	

De melkpoeder oplossen in lauw water.
De melk aan de kook brengen.
De andijvie wassen.
Het rookspek in dobbelsteentjes snijden en uitbakken.
De aardappelpureepoeder al roerende aan de hete melk toevoegen.
De andijvie met de puree vermengen.
Het rookspek door de stampot roeren.
Het geheel op smaak brengen met peper, zout en nootmuskaat.

Variaties: a. spinazie
 b. raapstelen
 c. prei

2. STAMPPOT RAUWE ANDIJVIE 2

totaal \pm 60 kg
p.p. \pm 0,6 kg

De aardappelen wassen en in kokend water, met zout, gaar koken in \pm 20 minuten.
De andijvie wassen.
Het rookspek in dobbelsteentjes snijden en uitbakken.
De aardappelen afgieten.
De melk toevoegen en het geheel tot puree roeren.
De andijvie met de puree vermengen.
Het rookspek door de stampot roeren.
Het geheel op smaak brengen met peper, zout en nootmuskaat.

Variaties: a. spinazie
 b. raapstelen
 c. prei

3. STAMPPOT BOERENKOOL

2 kg boerenkool (gedroogd)	totaal \pm 60 kg
40 kg aardappelen (geschild)	p.p. \pm 0,6 kg
3 liter melk	
peper, zout	

De aardappelen wassen en in kokend water, met zout, gaar koken in \pm 20 minuten.

Het vocht af laten lopen (bewaren).

De boerenkool en de aardappelen stampen.

De melk en het kookvocht naar smaak toevoegen.

De stampot op smaak brengen met peper en zout.

Bereiding boerenkool: zie receptuur op de verpakking.

4. STAMPPOT GEKOOKTE KOOL

40 kg aardappelen (geschild)	totaal \pm 70 kg
3 l melk	p.p. \pm 0,7 kg
30 kg kool (geschoond)	
peper, zout, nootmuskaat	

De aardappelen wassen en in kokend water, met zout, gaar koken in \pm 20 minuten.

En puree maken met melk, peper, zout en nootmuskaat.

De kool gaar koken in kokend water, met zout, in \pm 20 minuten (kool en aardappelen kunnen gezamenlijk gaar gekookt worden in \pm 20 minuten).

Het vocht af laten lopen.

De kool met de puree vermengen.

Variaties: a. chinese kool
b. groene kool
c. rode kool
d. savooie kool
e. spitskool
f. witte kool

5. STAMPPOT SPERZIEBONEN

40 kg aardappelen (geschild)	totaal \pm 60 kg
25 kg sperziebonen (30 bussen)	p.p. \pm 0,6 kg
3 l melk	
0,5 kg margarine/boter	

De aardappelen wassen en in kokend water, met zout, gaar koken in \pm 20 minuten.
De groenten in eigen vocht opwarmen.
Een puree met melk, peper, nootmuskaat en margarine/boter maken.
De groente met de puree vermengen.

6. STAMPPOT SPRUITJES

40 kg aardappelen (geschild)	totaal \pm 70 kg
30 kg spruitjes (geschoond)	p.p. \pm 0,7 kg
3 l melk	
peper, zout, nootmuskaat	

De geschilde aardappelen wassen en in kokend water, met zout, gaar koken in \pm 20 minuten.
Een puree maken met melk, peper, zout en nootmuskaat.
De groente wassen en gaar koken in kokend water met zout (\pm 15 à 20 minuten).
Het vocht af laten lopen (spruitjes en aardappelen kunnen gezamenlijk gaar gekookt worden in \pm 20 minuten).
De groente met de puree vermengen.

7. STAMPPOT WORTELEN (HUTSPOT)

8 kg uien	totaal \pm 70 kg
30 kg wortelen (geschoond)	p.p. \pm 0,7 kg
40 kg aardappelen (geschild)	
2 kg margarine/boter	
zout, peper	

De uien schoonmaken en klein snijden.
De wortelen en aardappelen wassen.
De groente en aardappelen gaar koken in kokend water met zout in \pm 30 minuten.
Het geheel door elkaar stampen.
De stamppot op smaak brengen met peper en margarine/boter.

8. STAMPPOT ZUURKOOL MET SPEK EN WORST

2,5 kg vers spek	totaal \pm 60 kg
40 kg aardappelen (geschild)	p.p. \pm 0,6 kg
25 kg zuurkool	
6 l melk	
peper, zout, nootmuskaat	

Het spek koken in kokend water in \pm 20 minuten.

De worst wellen in \pm 20 minuten (hetzelfde water).

De aardappelen wassen en met de zuurkool gaar koken in kokend water in 30 à 40 minuten.

Het vocht af laten lopen (bewaren).

Het spek klein snijden.

De aardappelen en de zuurkool fijn stampen.

Het spek er door heen mengen.

De stamppot met melk, peper, zout, nootmuskaat en eventueel vocht van de groenten / aardappelen of vocht van het vlees op smaak brengen.

De worst in stukken snijden en oproeren in het kooknat.

6

7

HOOFDSTUK 15

PEULVRUCHTEN

ALGEMEEN

1. De volgende soorten peulvruchten kunnen verstrekt worden :

- bruine-bonen
- witte-bonen
- groente erwten
- doperwten
- kapucijners

2. Peulvruchten (bus)

De inhoud van de bussen leegstorten in de ketel.
Bij onvoldoende vocht iets water toevoegen.
Zout toevoegen.
De peulvrucht verwarmen in het kokende vocht.

3. Peulvruchten (gedroogd)

De peulvruchten wassen en minstens 12 uur weken in ruim water.
Zout toevoegen.
De peulvruchten gaarkoken in het weekwater.

NAGERECHTEN



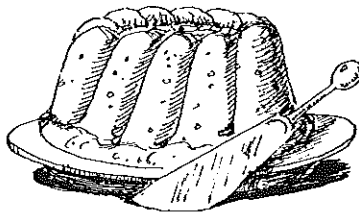


HOOFDSTUK 16

NAGERECHTEN

1. Op bladzijde 16-2 wordt beschreven welke soorten en hoeveelheden bindmiddel per 100 personen gebruikt moeten worden voor de nagerechten.
2. Op de andere bladzijden wordt de bereiding van de nagerechten beschreven te weten :

Chocoladevla	blz 16-3
Griesmeelvla	blz 16-3
Rijstvla	blz 16-3
Vanillevla	blz 16-4
Chocoladepudding	blz 16-4
Griesmeelpudding	blz 16-4
Rijstpudding	blz 16-4
Vanillepudding	blz 16-5
Griesmeelpap	blz 16-5
Havermoutpap	blz 16-5
Rijstpap	blz 16-5



Soort Nage-recht	Soort bindmiddel	Hoeveelheid bindmiddel per 100 personen
Vla	maizena/custard	1 kg
	aardappelmeel	0,75 kg
	griesmeel	1,5 kg
	rijst	1,5 kg
Pap	griesmeel/havermout	1,6 kg
	rijst	2,5 kg
Pud-ding	custard/maizena	1,8 kg
	griesmeel	3 kg
	rijst	3 kg

Voor instantpudding of puddingpoeders: zie receptuur op de verpakking.

1. CHOCOLADEVLA

1 kg maïzena	totaal + 25 l
1,6 kg suiker	p.p. ± 0,25 l
0,8 kg cacao	
25 l melk	

De maïzena aanmaken met de suiker, de cacao en een gedeelte van de melk.

De rest van de melk aan de kook brengen.

Het papje door de kokende melk roeren.

De vla al roerend even doorkoken.

De vla door af en toe roeren laten afkoelen.

2. GRIESMEELVLA

25 l melk	totaal + 25 l
1,5 kg griesmeel	p.p. ± 0,25 l
1,5 kg suiker	
zout	

De melk aan de kook brengen.

De griesmeel met de suiker en een snufje zout vermengen.

Strooi dit al roerend in de kokende melk.

Het geheel ± 5 minuten doorkoken.

De vla laten afkoelen.

Variatie : 1 kg rozijnen toevoegen.

3. RIJSTVLA

25 l melk	totaal + 25 l
1,5 kg rijst	p.p. ± 0,25 l
1,5 kg suiker	
zout	

De melk aan de kook brengen.

De rijst, suiker en een snufje zout in de kokende melk strooien.

Het geheel ± 1 uur doorkoken.

De vla laten afkoelen.

Variatie : 1 kg rozijnen toevoegen.

4. VANILLEVLA

1 kg custard	totaal \pm 25 l
1,25 kg suiker	p.p. \pm 0,25 l
25 l melk	

De custard aanmaken met de suiker en een gedeelte van de koude melk.

De rest van de melk aan de kook brengen.

Het papje door de kokende melk roeren.

De vla al roerend even doorkoken.

De vla door af en toe roeren laten afkoelen.

Variatie : a. koffievla : 0,25 kg poederkoffie door de custard roeren, de koffiepoeder in zo weinig mogelijk heet water oplossen.

b. grof gesneden appel bestrooid met kaneel

c. fruitcocktail

5. CHOCOLADEPUDDING

1,8 kg maizena	totaal \pm 25 l
25 l melk	p.p. \pm 0,25 l
2,5 kg suiker	
1,25 kg cacao	

Zie bereiding chocoladevla blz 16-3.

6. GRIESMEELPUDDING

25 l melk	totaal \pm 25 l
3 kg griesmeel	p.p. \pm 0,25 l
1,8 kg suiker	
zout	

Zie bereiding griesmeelvla blz 16-3.

7. RIJSTPUDDING

25 l melk	totaal \pm 25 l
3 kg rijst	p.p. \pm 0,25 l
1,8 kg suiker	
zout	

Zie bereiding rijstevla blz 16-3,

8. VANILLEPUDDING

1,8 kg custard	totaal \pm 25 l
1,8 kg suiker	p.p. \pm 0,25 l
25 l melk	

Zie bereiding vanillevla blz 16-4.

9. GRIESMEELPAP

25 l melk	totaal \pm 25 l
1,6 kg griesmeel	p.p. \pm 0,25 l
1,25 kg suiker	
zout	

Zie bereiding griesmeelvla blz 16-4.

De pap wordt warm gegeten.

10. HAVERMOUTPAP

25 l melk	totaal \pm 25 l
1,6 kg havermout (snelkokend)	p.p. \pm 0,25 l
1 kg suiker	
zout	

De melk aan de kook brengen.

De havermout en de suiker in kokende melk strooien.

De geheel \pm 10 minuten doorkoken.

Indien geen snelkokende havermout is verstrekt, dan \pm 30 minuten doorkoken.

11. RIJSTPAP

25 l melk	totaal \pm 25 l
2,5 kg rijst	p.p. \pm 0,25 l
1,5 kg suiker	
zout	

Zie bereiding rijstevla blz 16-4.

()

()