



THEMA: HOE BEREID IK EEN SALADE MET OLIE EN AZIJN?

Ben je klaar met je werkstuk? Dan heb je het verdiend om met deze smaakproef aan de slag te gaan!



Dit heb je nodig!

- 3 verschillende oliesoorten, bijvoorbeeld: olijfolie (koudgeperst), zonnebloemolie, distelolie,
- 3 verschillende soorten azijn, bijvoorbeeld: balsamico, rode wijnazijn, appelazijn,
- Een krop sla,
- 6 kommetjes,
- een stuk witbrood.

Zo gaat het:

1. Vul ieder kommetjes met één olie- of azijnsoort en test de geur!
2. Was de sla en verdeel deze in kleine eetbare porties. Snij het witbrood in stukjes.
3. Test nu de smaak van de verschillende olie- en azijnsoorten. Doop een slablaadje in de olie of azijn, eet deze op en proef daarbij goed. Na elke test kan je een stukje brood nemen zodat je weer een neutrale smaak in je mond hebt.
4. Kies nu voor één van de soorten olie en azijn en vul de flesjes van je werkstuk met de olie en azijn van je keuze.!



Dit heb je geleerd:

Olie en azijnsoorten onderscheiden zich door:

- Smaak
- Geur
- Kleur

Ook de grondstoffen en de manier waarop het gemaakt wordt hebben invloed op de kwaliteit van de olie en azijn.





Salade recept - om uit te proberen

Ingrediënten:

$\frac{1}{2}$ krop ijsbergsla

wassen, indien mogelijk in de slacentrifuge drogen en in kleine stukjes scheuren of snijden

$\frac{1}{2}$ Komkommer

schillen en in dunne plakjes snijden

1 Tomaat

in partjes snijden

Dressing:

1 knoflookteentje

schilletje verwijderen en persen

$\frac{1}{2}$ theelepel zout

Snufje peper

3 el Aceto Balsamico

in een sla schaal door elkaar roeren en 10 minuten laten staan

3 el olijfolie

toevoegen en de sla, komkommer en tomaat voorzichtig door de dressing mengen

Eet smakelijk!

Voor de professional:

Vervang de azijn en oliesoorten met je lievelingssoorten!

Voeg extra paprika en tomaten aan je salade toe!

Een raadsel opgelet!

Welke olie- en azijnsoorten bestaan echt en welke zijn fantasie namen? Onderstreep de juiste antwoorden! Heb je hulp nodig? Kijk op internet!

Distelolie

Pompoenpitolie

Rode wijnazijn

Fruitazijn

Aceto Balsamico

Walnootazijn

Appelolie

Lijnolie

Sesamolie

Olijfolie

Rode wijn olie

Soja azijn

Zonnebloemolie

Brandewijnazijn

Maïskiemolie