



Naam:

Klas: Datum:

De wereld van de fastfood en Haute dogs

1

De wereld van fastfood

Wat is fastfood en waarom is het zo populair?

2

De kunst van de "Haute Dog"

We oefenen onze smaakpapillen en kooktechnieken uit op deze gepimpte hotdogs.

3

Aan de slag: Caesar Salad, Caesar dog en Mexicaanse dog

We maken onze eigen variatie op deze Haute dogs en presenteren ze aan de leerkrachten

4

Technieken

Worsten en kip bakken, onze eerste stappen naar perfect vlees klaarmaken.

5

Productkennis

Een overzicht van spannende ingrediënten die we zijn tegengekomen

6

Recepten

Een link naar alle recepten die we deze week klaarmaken.

1. De wereld van fastfood

We starten onze reis door de food wereld bij hetgeen jullie wellicht het lekkerst vinden en waar jullie al veel van zullen weten: fastfoodketens!

We starten met een klasgesprek over fastfood ketens. We gebruiken de kaartjes die de leerkracht uitdeelt.



Een klein stukje geschiedenis

De allereerste fastfoodketens zijn ontstaan in **de Verenigde Staten**. Mensen wilden snel iets eten tijdens hun werkdag of onderweg. Ook gingen steeds meer vrouwen buiten huis werken en was er minder tijd over om zelf te koken.

In **1921** begon de keten **White Castle**, waar je kleine hamburgers kon kopen aan een loket. Later kwamen bekende ketens zoals:

- **McDonald's** (gestart in 1940, groot geworden vanaf 1955)
- **Burger King**
- **KFC (Kentucky Fried Chicken)**
- **Pizza Hut**
- **Subway**

Deze restaurants serveerden **eenvoudige gerechten**: hamburgers, frietjes, kip, pizza, frisdrank... Alles ging snel.

Hoe werken fastfoodrestaurants?

Fastfood betekent letterlijk

“.....”.

- Het eten wordt vaak op voorhand klaargemaakt.
- Je bestelt aan een toonbank of
- Je betaalt
- Het eten is meestal klaar in enkele

Sommige ketens werken met: je blijft in de auto zitten om je eten te bestellen en op te halen.

Voordelen van fastfood

- Snel klaar
- Goedkoop
- Overal te vinden (in steden, op snelwegen, in winkelcentra)
- Bekend eten: je weet wat je krijgt
- Handig voor onderweg of als je weinig tijd hebt

Nadelen van fastfood

- Vaak **gezond/ ongezond**: veel vet, suiker, zout
- Weinig groenten of vezels
- Grote porties → overeten
- Veel calorieën
- Veel verpakkingsafval
- Soms weinig aandacht voor dierenwelzijn of eerlijke handel

Waarom is fastfood zo populair?

- De **smaak**: veel vet, zout en suiker zorgen voor een lekker en verslavend effect
- **Makkelijk**: geen kooktijd, geen afwas
- **Reclame**: grote ketens maken veel reclame met leuke slogans, felle kleuren en speelgoed
- **Goedkoop**: voor weinig geld heb je snel iets te eten
- **Traktatiegevoel**: fastfood wordt vaak gezien als beloning of uitstap



Is een broodjeszaak fastfood?

Ja, het is fastfood als...

- Je snel kunt bestellen en afhalen
- De broodjes vooraf klaarliggen of supersnel worden klaargemaakt
- Er vooral koud of eenvoudig warm eten wordt verkocht (bv. smos, panini, croque)
- Je weinig of geen bediening aan tafel krijgt
- Er geen lange wachttijden zijn

Voorbeeld: broodjeszaken in stations, op schoolcampussen of in winkelstraten → **snelle hap, dus fastfood.**

Nee, het is geen fastfood als...

- Het meer tijd kost (vb. bediening aan tafel, uitgebreider menu)
- Er verse warme gerechten worden klaargemaakt zoals bij een lunchrestaurant
- De nadruk ligt op beleving, traag eten of gezonde keuzes met zorg bereid

Voorbeeld: een broodjeszaak waar je lang zit, met salades en verse soep → **meer 'casual dining' dan fastfood.**



Is een frituur fastfood?

- Ja, een **frituur is een fastfoodzaak** – zeker binnen de Belgische context. Het hoort zelfs bij de bekendste vormen van fastfood in België.

- **Snel klaar:**

Je hoeft niet lang te wachten. Veel snacks worden vooraf klaargelegd of ingevroren bewaard en snel gefrituurd.

- **Eenvoudige bereidingen:**

Frietten, frikandellen, curryworsten, loempia's, boulet, bitterballen... Alles is makkelijk te bereiden en klaar in enkele minuten.

- **Bestellen aan de toonbank:**

Je bestelt zelf, betaalt, en neemt je eten mee of eet ter plaatse aan een eenvoudig tafeltje.

- **Afhalen of meenemen:**

De meeste mensen nemen hun eten mee naar huis of eten het onderweg op.

- **Vette, zoute en calorierijke snacks:**

Typisch voor fastfood: het smaakt goed, maar is niet per se gezond.

Test jezelf: Weet jij alles over fastfoodrestaurants?

Bekijk volgende filmpje en vul de vragen in.



- Wat is de doelgroep van Mc Donalds?

.....
- Wat wordt er allemaal gebruikt om deze doelgroep aan te trekken?

- Het eten dat er verkocht wordt is gezond/niet gezond.
- De prijzen zijn volgens mij: duur voor wat je krijgt/goedkoop voor wat je krijgt/net gepast voor wat je krijgt.

Wat is typisch voor een fastfoodrestaurant?

- a) Je bestelt een driegangenmenu aan tafel
- b) Je wordt bediend met zilveren bestek
- c) Je krijgt snel eten dat vaak al klaarstaat
- d) Je maakt het eten zelf klaar

Welk van deze gerechten hoort het meeste bij fastfood?

- a) Stoofvlees met kroketten
- b) Lasagne met salade
- c) Hamburger met frietjes
- d) Mosselen met witte wijn

Waar vind je fastfoodrestaurants meestal?

- a) Op boerderijen
- b) In drukke straten of winkelcentra
- c) In musea
- d) Alleen in pretparken

Wat betekent "fast" in het woord "fastfood"?

-

Wat wordt er verwacht van medewerkers in een fastfoodrestaurant?

Werken in een fastfoodrestaurant is dynamisch en vereist specifieke vaardigheden. Het gaat niet alleen om burgers bakken en frietjes scheppen; het is een omgeving waar **teamwork, snelheid en klantvriendelijkheid** centraal staan. Benieuwd wat er van jou verwacht wordt?



Snelheid & Efficiëntie

Fastfood draait om **snelheid**. Bestellingen moeten vlug klaar zijn, vaak binnen enkele minuten. Dit vereist efficiëntie en de mogelijkheid om meerdere taken tegelijk uit te voeren, van het opnemen van bestellingen tot het bereiden van gerechten en het schoonmaken van tafels. Je moet stressbestendig zijn!



Klantvriendelijkheid

Een glimlach kost niets, maar doet wonderen! Klanten begroeten, vriendelijk te woord staan en hen met een positieve houding helpen, is essentieel voor een goede klantervaring. Nauwkeurigheid bij het klaarmaken van bestellingen zorgt ervoor dat de klant krijgt wat hij verwacht.



Teamwork & Flexibiliteit

Je werkt zelden alleen, dus goed luisteren en elkaar helpen is cruciaal. Flexibiliteit is belangrijk: soms spring je bij waar nodig, ook als het niet je vaste taak is. Goed omgaan met drukte, vooral tijdens spitsuren, is een must.



Hygiëne & Regels

De veiligheid van voedsel en de hygiëne zijn topprioriteiten. Handen vaak wassen, schone kledij dragen en eten veilig klaarmaken zijn standaardprocedures. Er zijn duidelijke afspraken over veiligheid en klantvriendelijkheid die strikt gevolgd moeten worden.



Fysieke Conditie

Houd er rekening mee dat veel van het werk stand of lopend gebeurt. Een goede fysieke conditie en het vermogen om lang recht te staan zijn dan ook belangrijke aspecten van de job.

Is werken in een fastfoodrestaurant iets voor jou?

Denk je eraan om aan de slag te gaan in de dynamische wereld van fastfood? Voordat je de sprong waagt, is het belangrijk om te overwegen of deze omgeving bij jouw persoonlijkheid en vaardigheden past. Stel jezelf de volgende vragen om een goed beeld te krijgen:



Houd je van een hoog tempo?

In een fastfoodrestaurant gaat alles snel. Bestellingen vliegen over de toonbank en het is constant 'piekuren'. Ben jij iemand die gedijt onder druk en snel kan schakelen tussen verschillende taken?



Ben je flexibel in werktijden?

Fastfoodrestaurants zijn vaak zeven dagen per week geopend, van vroege ochtenden tot late avonden. Weekenddiensten en werken op feestdagen zijn vaak de norm. Past dit in jouw agenda en levensstijl?



Werk je graag in een team?

Je staat er nooit alleen voor in een fastfoodkeuken of aan de kassa. Samenwerking is cruciaal om alle bestellingen op tijd en correct af te handelen. Kun jij goed communiceren en collega's ondersteunen?



Blijf je klantvriendelijk onder druk?

Zelfs als het druk is en de wachtrij lang, verwachten klanten een glimlach en een vriendelijke service. Kun jij je kalmte bewaren en altijd een positieve houding uitstralen, ongeacht de situatie?

Als je de meeste van deze vragen met 'ja' hebt beantwoord, dan is de kans groot dat je je helemaal thuis zult voelen in een fastfoodrestaurant. Het is een sector vol uitdagingen, maar ook met veel voldoening voor wie van aanpakken weet! Bovendien is het een sector die niet slecht betaalt.

Jouw Profiel: Past Fastfood Bij Jou?

Na het lezen over de verwachtingen in een fastfoodrestaurant, is het tijd om te ontdekken of jij je thuis zou voelen in deze dynamische omgeving. Deze zelftest helpt je om inzicht te krijgen in je eigen vaardigheden en voorkeuren. Kleur het icoon groen als dit voor jou geldt, en rood indien niet.



Ik vind het leuk om **snel te werken**.



Ik krijg energie van **drukke en veel mensen om me heen**.



Ik vind het **niet erg om in het weekend of 's avonds te werken**.



Ik kan **vriendelijk blijven**, ook als ik moe ben.



Ik werk graag **samen in een team**.



Ik vind het geen probleem om **lang recht te staan**.



Ik kan goed **luisteren naar aanwijzingen** en die volgen.



Ik vind het leuk om **meerdere taken door elkaar te doen**.



Ik let goed op **hygiëne en netheid**.



Ik vind het fijn als mijn werk **duidelijk geregeld en gestructureerd** is.

Hoeveel groene blokjes heb jij gekleurd?

- **8 tot 10 keer JA** → Fastfood kan heel goed bij jou passen! Je houdt van tempo en samenwerken.
- **5 tot 7 keer JA** → Misschien iets voor jou, maar denk na over de dingen die je minder leuk vindt.
- **0 tot 4 keer JA** → Waarschijnlijk voel jij je gelukkiger in een ander soort job.

2. De Kunst van de Haute Dog

Hotdogs zijn bekend fastfood. Oorspronkelijk komen ze uit Duitsland en Oostenrijk, maar ze werden pas echt populair in de USA. Hotdogs werden er verkocht aan kraampjes op straat en daarmee zijn ze dan ook één van de eerste streetfood gerechten. Natuurlijk willen wij wel iets beter doen dan een simpele hotdog!

We duiken nu in een spannende trend: de **Haute Dog**. Dit is een vernieuwde, gastronomische versie van de klassieke hotdog, waarbij kwaliteit, creativiteit en presentatie centraal staan. Weg met de simpele ketchup en mosterd; de Haute Dog is een canvas voor culinaire experimenten!



Opdracht.

We bespreken samen in de klas onze voorbereiding op de les. Neem je opdracht over "Würst" erbij en stel jouw analyse voor aan de klas.



Er zijn 4 belangrijke 'componenten' of onderdelen bij een hotdog. Kan jij ze benoemen?

1.
2.
3.
4.

De Componenten van een Haute Dog

Een Haute Dog is meer dan zomaar een hotdog; het is een culinaire creatie waarbij elk onderdeel zorgvuldig is gekozen en bereid. Hier bekijken we de essentie van wat een Haute Dog zo bijzonder maakt.



Het Broodje

De basis! Kies voor een artisanale, kwaliteitsvolle **bun** zoals brioche, piccolo, maisbrood, pretzelbrood of **zuurdesem**. De textuur en smaak van het broodje zijn essentieel voor de algehele ervaring.



De Worst

Dit is het hart van de Haute Dog. Ga voor een premium worst van hoogwaardig vlees, bijvoorbeeld van **Wagyu**-rund, varken met kruiden, of zelfs vegetarische alternatieven. Kwaliteit staat voorop.



De Toppings

Hier komt de creativiteit tot uiting! Denk aan **gekarameliseerde uien**, exotische **chutneys**, verse kruiden, luxe kazen of knapperige groenten. Combineer smaken en texturen voor een unieke twist.



De Sauzen

Geen simpele ketchup en mosterd! Experimenteer met zelfgemaakte sauzen zoals truffelmayonaise, pittige sriracha-aioli, chimichurri of een zoetzure **relish**. De saus bindt alle smaken samen.



Hieronder zien jullie 2 Würsten die jullie thuis bekeken hebben. Noteer voor elk van deze worsten welke componenten gebruikt worden.



Mexico '86

Een eerbetoon aan de Belgische rode Duivels en aan de Mexicaanse keuken.

- Broodje:
- Worst:
- Toppings:
.....
.....
- Sauzen:



Caesar dog

Geïnspireerd op de zeer bekende Caesar salade. Een ware smaaksensatie!

- Broodje:
- Worst:
- Toppings:
.....
.....
- Sauzen:

Opdracht: Maak hier je eigen Haute Dog.

Denk goed na over de naam, de ingrediënten - zorg dat ze bij elkaar en eventueel bij je thema passen, de presentatie en het gebruik van kleur.

Naam:

Teken hier je Haute dog !

Broodje:

Worst of veggie:

Toppings: (min 4 verschillende)

.....
.....
.....
.....

Sauzen:

.....

Test je kennis over Haute Dog ingrediënten!

Na het bestuderen van de componenten van een Haute Dog, is het tijd om te testen hoeveel je hebt geleerd. Beantwoord de volgende vragen over de specifieke ingrediënten en termen die we hebben besproken. Werk alleen en laat je buur je test verbeteren.

Wat is een bun?

- a) Een zacht broodje
- b) Een koekje
- c) Een pannenkoek

Zuurdesem is...

- a) Brood dat vanzelf rijst doordat het deeg gefermenteerd is
- b) Brood met veel suiker
- c) Brood dat in azijn ligt

Wat is chutney?

- a) Een saus van fruit of groente
- b) Een soort kaas
- c) Een soep

Wagyu is...

- a) Heel speciaal rundvlees
- b) Kip met kruiden
- c) Een vissoort

Wat is relish?

- a) Een zoetzure saus met stukjes groente of fruit
- b) Een kruid
- c) Een broodbeleg

Hoe maak je gekarameliseerde uien?

- a) Uien langzaam bakken tot ze bruin en zoet zijn
- b) Uien rauw eten
- c) Uien in water koken

Wat zijn kappertjes?

- a) Kleine knoppen van een plant in azijn
- b) Erwtjes
- c) Groene pepers

Jalapeños zijn...

- a) Groene, pikante pepers
- b) Kleine komkommers
- c) Soepballetjes

Mimosa in de keuken is...

- a) Ei dat in heel kleine stukjes gesneden is
- b) Een cocktail
- c) Een broodsoort

3. Aan de slag: Caesar dog en Mexicaanse dog

3.1 Caesar dog

De inspiratie van de Caesar dog werd gehaald bij de wereldbekende **Caesar salade**. De Caesar salade, vernoemd naar de Mexicaanse kok Caesar Cardini, is wereldwijd geliefd om zijn eenvoudige doch verfijnde smaken. Het is een perfect voorbeeld van hoe kwaliteitsingrediënten en een uitgebalanceerde dressing een gerecht tot een icoon kunnen maken. Deze salade vormt de ideale inspiratie voor onze "Caesar Dog", waarbij de kenmerkende elementen worden vertaald naar een gastronomische hotdogbeleving.



Verse Romeinse Sla

Knapperige, frisse bladeren vormen de basis. De stevige textuur van Romeinse sla houdt de dressing goed vast.



Knapperige Croutons

Goudbruin geroosterd brood, vaak licht gekruid met knoflook en olijfolie, voor die onmisbare crunch.



Parmezaanse Kaas

Fijne, zoutige schilfers van verse Parmezaanse kaas die de salade een heerlijk umami-accent geven.



Extra's:

Om van de salade een echte maaltijd te maken worden vaak nog **gegrilde kip, gekookt of gepocheerd ei en eventueel spekreepjes** toegevoegd. Ook een extra Ansjovis is geweldig lekker.



Caesar dressing

De dressing maakt de salade: gemaakt van o.a. ansjovis, knoflook, citroensap, eidooier, mosterd en olie

De Caesar Dressing: Het Hart van de Salade

De dressing is wat de Caesar salade echt definieert. Het is een romige, hartige emulsie die de smaken van de salade perfect bindt.

- **Ingrediënten:** Eigeel, olijfolie, citroensap, Worcestershire saus, dijonmosterd, knoflook, ansjovis (optioneel, maar traditioneel) en versgemalen zwarte peper.
- **Bereiding:** Klop het eigeel met citroensap, mosterd en Worcestershire saus. Druppel langzaam de olijfolie erbij terwijl je continu klopt tot een dikke emulsie ontstaat. Roer er fijngesneden knoflook, ansjovis en peper door.

Bereiding van de Klassieke Caesar Dressing

De Caesar dressing is het hart van de iconische Caesar salade, bekend om zijn romige textuur en rijke, hartige smaak. Het geheim zit in de perfecte emulsie van eenvoudige ingrediënten. Volg deze stappen om je eigen heerlijke Caesar dressing te maken.



Stap 1: Voorbereiden van de Basis

Begin met het scheiden van het eigeel en plaats dit in een ruime kom.

Voeg hier de dijonmosterd, vers geperst citroensap en een scheutje

Worcestershire saus aan toe. Klop de ingrediënten krachtig door elkaar tot een gladde, lichtgele massa ontstaat.



Stap 2: Emulgeren met Olijfolie

Terwijl je onafgebroken blijft kloppen, voeg je druppelsgewijs de olijfolie toe. Het is cruciaal om de olie heel langzaam toe te voegen in een dunne straal, zodat de dressing emulgeert en dikker wordt. Ga door met kloppen en olijfolie toevoegen tot je een mooie, romige emulsie hebt.



Stap 3: Smaak toevoegen

Hak de knoflook fijn en snijd de ansjovis (indien gebruikt) tot een pasta. Roer de fijngesneden knoflook en ansjovis door de dressing. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper. Proef en pas de hoeveelheden aan naar eigen voorkeur, eventueel met een snufje zout.



Stap 4: Serveren en Bewaren

Je verse Caesar dressing is nu klaar om te serveren! Deze dressing is heerlijk over je Caesar salade, maar ook als dip of broodbeleg. Bewaar de dressing in een afgesloten pot in de koelkast. De dressing blijft ongeveer 3-5 dagen goed.

De Caesar Salade: Stap voor Stap

Na het maken van de heerlijke Caesar dressing, is het tijd om alle componenten samen te voegen tot de iconische Caesar salade. Volg deze eenvoudige stappen om een perfect gebalanceerde en smaakvolle salade te creëren, die de basis vormt voor onze "Caesar Dog".



Stap 1:
Vorbereiden van de Romeinse Sla
Was de Romeinse sla grondig onder koud stromend water. Droog de bladeren zorgvuldig met een slacentrifuge of schone theedoek om overtollig water te verwijderen – dit is essentieel voor knapperige sla. Scheur of snijd de sla in hapklare stukken en leg ze in een grote mengkom.



Stap 2:
Klaarmaken van de Croutons en Kaas
Voeg de knapperige croutons en versgeraspte Parmezaanse kaas toe aan de kom met de sla. Zorg dat de croutons goed verdeeld zijn voor een gelijkmatige textuur bij elke hap.



Stap 3: Optionele Extra's Toevoegen
Als je extra's zoals gegrilde kip, krokante spekreepjes of een gekookt ei toevoegt, is dit het moment. Snijd ze in passende stukken en voeg ze toe aan de saladekom. Deze toevoegingen maken de salade vullender en completer.



Stap 4: Mengen en Dressing toevoegen
Schenk de zelfgemaakte Caesar dressing over de salade. Gebruik saladebestek om de ingrediënten voorzichtig te mengen, zodat de sla, croutons en extra's allemaal goed bedekt zijn met de dressing. Doe dit vlak voor het serveren om te voorkomen dat de sla slap wordt.
Wanneer het slaatje dient als afhaalmaaltijd, dan voeg je de dressing apart toe.

Je Caesar salade is nu klaar om van te genieten! Deze klassieke bereiding is de perfecte voorbereiding op het maken van je eigen "Caesar Dog".

De Caesar Dog: Bouw je Eigen Culinaire Meesterwerk!

Nu we de geheimen van de klassieke Caesar salade en de perfecte dressing hebben ontrafeld, is het tijd om deze smaken te transformeren naar een unieke en verrassende creatie: de Caesar Dog! Denk eraan: een gastronomische hotdog is meer dan alleen een worstje in een broodje. Het gaat om de harmonie van texturen en smaken.

Hieronder vind je de belangrijkste componenten van de Caesar salade. Jouw taak is om na te denken hoe je elk van deze componenten op een creatieve en smaakvolle manier kunt integreren in jouw Caesar Dog. Vul bij elke component jouw ideeën in!



Het Broodje

Welk broodje lijkt het meest geschikt? Gaan we voor knapperig of toch eerder zacht?

Jouw idee: _____



De worst

Welke worst kunnen we gebruiken? Denk ook hier aan de traditionele Caesar salade.

Jouw idee: _____



Verse Romeinse Sla

Hoe zorg je voor de frisheid en knapperigheid van de sla op je hotdog? Denk aan snijwijzen of plaatsing.

snijwijze : _____

plaatsing: _____



Knapperige Croutons

Hoe voeg je die onmisbare crunch toe zonder dat het te hard wordt? Denk aan textuur en hoeveelheid.

Jouw idee: _____



Caesar Dressing

De dressing is het hart! Hoe breng je de dressing aan zodat elke hap een smaakexplosie is, zonder dat het broodje doorweekt raakt?

Jouw idee: _____



Parmezaanse Kaas

Welke vorm van Parmezaanse kaas past het beste bij een hotdog? Denk aan geraspt, schilfers of misschien zelfs een krokantje.

Jouw idee: _____



Optionele Extra's

Wil je nog een extra element toevoegen, zoals krokante spekreepjes? Hoe combineert dit met de andere smaken?

Jouw idee: _____



3.2. De Mexicaanse Haute Dog: Smaakvolle Toppings



Voor onze Mexicaanse Haute Dog duiken we in de wereld van **frisse, pittige en rokerige smaken**. De sleutel tot een authentieke ervaring ligt in de zorgvuldige bereiding van drie essentiële toppings: romige guacamole, rokerige chipotle-mayo en de frisse pico de gallo salsa. Volg deze stappen om je hotdog te transformeren tot een culinair meesterwerk met een Mexicaanse twist.

Guacamole: Romig & Fris



Begin met rijpe avocado's. Prak deze grof met een vork, zodat er nog wat stukjes overblijven voor een ambachtelijke textuur. Voeg hier vers geperst limoensap aan toe – dit voorkomt verkleuring en geeft een frisse kick. Hak verse koriander fijn en meng dit samen met een geperst teentje look door de avocado. Breng op smaak met zeezout en een beetje gemalen komijn. Deze romige en frisse spread vormt een heerlijke basis op je hotdogbroodje.

Chipotle-mayo: Rokerig & Pittig



Deze smaakvolle mayo is verrassend eenvoudig te maken. Combineer je favoriete mayonaise met **chipotle pepers in adobosaus**. Chipotle pepers geven niet alleen een aangename pittigheid, maar ook een kenmerkende rokerige smaak die perfect past bij gegrild vlees. Voeg een klein scheutje limoensap toe om de smaken te balanceren. Meng alles goed door elkaar tot een gladde, oranje-achtige saus. Deze mayo geeft je hotdog een prachtige kleur en een onweerstaanbare rokerige toets.

Pico de gallo salsa: Vers & Zuur



Pico de gallo is de perfecte frisse tegenhanger voor de rijkere smaken. Snijd rijpe tomaten in kleine gelijke blokjes, voeg fijngesnipperde rode ui toe, en hak koriander zeer fijn. Meng dit alles in een kom en besprenkel royaal met vers limoensap. Breng op smaak met een snufje zout. De frisheid en zuurheid van deze salsa zorgen voor een spannende smaakdimensie en snijden mooi door het vet van de mayonaise en de worst. Eventueel kun je er voor extra romigheid een beetje verkruimelde cotija (feta is een kaas die er wel een beetje op lijkt) kaas aan toevoegen.

Met deze drie componenten creëer je een gelaagde smaakbeleving die elke hap van je Mexicaanse Haute Dog onvergetelijk maakt!

Bereiding van de Componenten: Merguez en Guacamole

Voor een authentieke Mexicaanse Haute Dog zijn de bereiding van de Merguez-worst en de guacamole essentieel. Volg deze stappen om beide componenten perfect klaar te maken voor jouw culinaire creatie.

Merguez Bakken: Voor een Rokerige Kick

1

Vorbereiding

Verhit een koekenpan op middelhoog vuur. Zorg dat de pan goed heet is voordat je de olie en de worsten toevoegt. Verlaag daarna de temperatuur zodat de worsten niet gaan barsten.



2

Bakken

Leg de Merguez-worsten voorzichtig in de hete pan. Bak ze ongeveer 8-10 minuten, waarbij je ze regelmatig draait, tot ze aan alle kanten mooi goudbruin zijn en volledig gaar vanbinnen.



3

Rusten

Haal de worsten uit de pan en laat ze kort rusten op een snijplank of bord. Dit helpt de sappen zich te herverdelen, waardoor ze extra sappig blijven. Snijd ze eventueel in de lengte open, afhankelijk van je hotdogbroodje.



Guacamole Maken: De Romige Basis

1

Avocado's Voorbereiden

Halveer rijpe avocado's, verwijder de pit en schep het vruchtvlees in een kom. Zorg dat de avocado's zacht genoeg zijn om gemakkelijk te prakken.



2

Mengen en Kruiden

Prak de avocado grof met een vork – een paar stukjes geven een prettige textuur. Voeg vers limoensap, een geperst teentje knoflook, fijngesneden koriander, en een snuffje zeezout en gemalen komijn toe.



3

Afwerken

Meng alles goed door elkaar. Proef en pas de kruiding aan naar wens. Serveer de guacamole direct of dek af met plasticfolie (direct op het oppervlak om verkleuring te voorkomen) en zet in de koelkast.



Pico de Gallo Salsa: Vers & Zuur

1

Ingrediënten Snijden

Snij rijpe tomaten in kleine, gelijke blokjes. Snipper de rode ui zeer fijn en hak de verse koriander grondig.



2

Mengen & Marineren

Doe alle gesneden ingrediënten in een kom. Voeg royaal vers geperst limoensap toe en meng alles voorzichtig door elkaar. Het limoensap zorgt niet alleen voor frisheid, maar ook voor een lichte garing van de ui.



3

Op Smaak Brengen

Breng de salsa op smaak met een snufje zeezout. Proef en voeg indien gewenst meer limoensap of zout toe. Voor een extra toets kun je wat verkruimelde cotija kaas (of feta als alternatief) toevoegen.



Chipotle-mayo: Rokerig & Pittig

1

Ingrediënten Verzamelen

Zorg dat je alle benodigheden bij de hand hebt: je favoriete mayonaise, chipotle pepers in adobosaus (verkrijgbaar in blik), en een verse limoen. De hoeveelheid chipotle pepers hangt af van je gewenste pittigheid.



2

Mengen tot Glad

Doe de mayonaise in een kom. Voeg de chipotle pepers (start met 1-2 pepers en een beetje van de adobosaus) en een klein scheutje limoensap toe. Pureer alles met een staafmixer of blend het in een keukenmachine tot een gladde, oranje-achtige saus. Je kunt ook fijngehakte chipotles toevoegen voor meer textuur.



3

Proeven & Afstellen

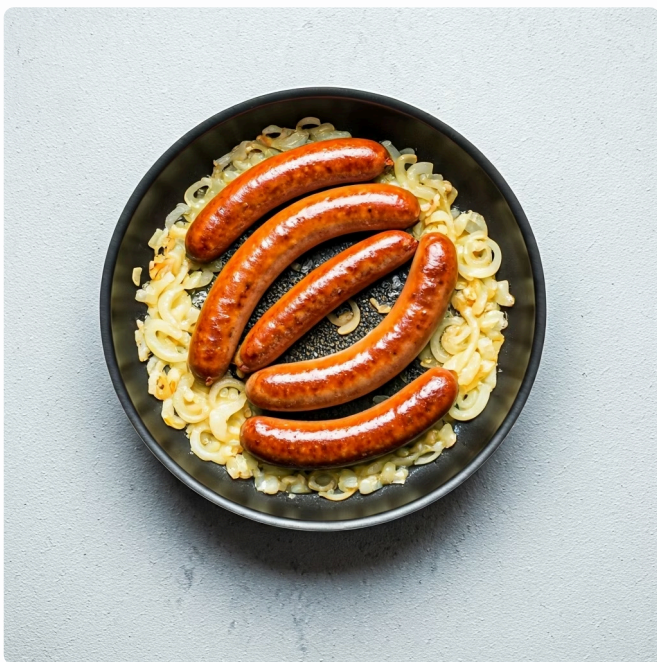
Proef de chipotle-mayo en pas de smaken aan. Voeg eventueel meer chipotle voor extra pit en rooksmak, of meer limoensap voor frisheid. Deze saus is nu klaar om je hotdog te verrijken!



4. Technieken

Worsten bakken

Voor een perfect gebakken worst, is het belangrijk om de juiste techniek te gebruiken. Begin met het voorzichtig plaatsens van de worst in een licht beboterde pan op medium warmte. Laat de worst langzaam garen, waarbij je hem regelmatig voorzichtig draait, totdat hij mooi goudbruin is aan alle kanten. Vermijd te hoge temperaturen, want dan kan de worst uitdrogen of openspatten.



Soms bevatten worsten veel vet. Je kan met de punt van een scherp mesje, voorzichtig prikken in de worst, waardoor het vet uit de worst zal lopen. Maar hierdoor zal je worst wel sneller uitdrogen en minder smaak hebben. Doe dit dus enkel als we worsten beginnen barsten. Zet vooral het vuur lager!

! Een Worst dient steeds helemaal uitgebakken te zijn. Je kan dit controleren, door er voorzichtig in te prikken. Het vocht dat uit de worst komt moet helemaal doorzichtig zijn.

Kip bakken

Voor heerlijk gebakken kipfilet is het belangrijk om de juiste techniek te gebruiken. Verhit een pan om hoog vuur. Wanneer de pan heel warm is, voeg dan wat olie toe. Leg de kipfilets voorzichtig in de pan en laat ze een mooi korstje braden. Draai daarna de kip om en doe hetzelfde langs de andere kant. Zet dan je vuur lager en laat de kipfilet langzaam verder garen, waarbij je hem regelmatig omdraait, totdat hij mooi gaar is binnenin. Wordt de pan te droog? Voeg dan een eetlepel water toe.



Kruid de kip met peper en zout langs beide kanten. Eventueel kan je ook kippenkruiden gebruiken, maar dit moet wel bij je gerecht passen.

! Kip moet eveneens steeds helemaal uitgebakken te worden. Dit om voedselvergiftiging te voorkomen. Controleer door de kerntemperatuur te meten. Kipfilet moet binnenin 72°C hebben bereikt! Haal hem dan uit de pan en laat hem onder folie rusten.

Croutons maken

Voor heerlijke, krokante broodcroutons, snijd je stukjes oud brood in blokjes van ongeveer 1 cm. Verhit een ruime scheut olijfolie in een koekenpan op medium vuur. Voeg de broodblokjes toe en bak ze, onder regelmatig omscheppen, tot ze mooi goudbruin zijn. Haal ze uit de pan en laat ze even afkoelen op keukenpapier. Klaar om toe te voegen aan salades, soepen of andere gerechten!

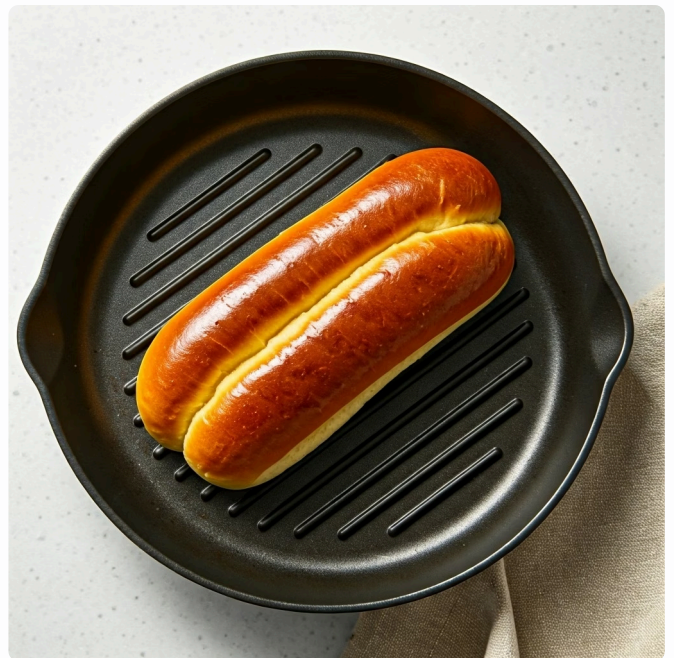


- Knoflookcroutons Volg dezelfde stappen als voor de simpele croutons, maar voeg 2-3 geperste teentjes knoflook toe aan de olie voordat je de broodblokjes bakt. De knoflook geeft de croutons een heerlijke smaak.
- Kruiden-kaascroutons Meng de broodblokjes na het bakken met geraspte Parmezaanse kaas, gedroogde kruiden zoals oregano, tijm of rozemarijn, en een snuffje zout en peper. De kaas en kruiden geven de croutons een extra smaakbom.

Grillen

Voor onze Mexicaanse dog, grillen we het broodje. Snij eerst en vooral het broodje overlangs in 2 helften en strijk de helften in met gesmolten boter of olie. Begin dan met het voorverwarmen van je grillpan tot deze mooi heet is.

Leg de broodjes voorzichtig op de hete grillplaat of rooster. Laat ze ongeveer 2-3 minuten bakken, tot je een mooi bruin roosterpatroon ziet ontstaan. Draai ze dan voorzichtig om en herhaal het proces aan de andere kant. Blijf de broodjes in de gaten houden, zodat ze niet te donker worden.



Kruid de kip royaal met peper en zout aan beide kanten, of gebruik een op maat gemaakte kippenkruiden mix voor extra smaak. Laat je smaakpapillen dansen op de melodie van deze heerlijke, knapperige kipfilet!

5. Tijdlijn: Bereiding van de gerechten

Welkom in de keuken! Vandaag maken we twee heerlijke Haute Dogs: de Klassieke Caesar Dog en de Pittige Mexicaanse Dog. Volg deze tijdlijn stap voor stap, en samen zorgen we ervoor dat alles op tijd klaar is. Werk goed samen in jullie groepjes van 2!

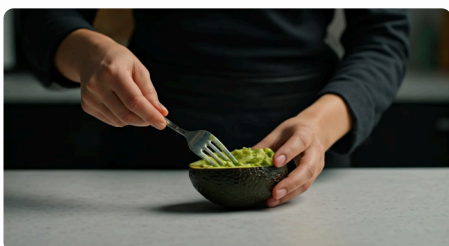
1 9:45 - 10:00 uur: Voorbereidingen en dressing

- Begin met het klaarzetten van **alle ingrediënten** en gereedschappen voor de recepten. Lees de recepten nog eens goed door. Zorg dat je werkplek in orde is. (snijplank, mes, bekken)
- Maak daarna eerst de **Caesar Dressing**. Zet de dressing apart in de koelkast, zodat de smaken goed kunnen intrekken.
- Hou je werkplek proper - doe zaken die je niet meer nodig hebt, naar de afwas.



2 10:00 - 10:30 uur: Ingrediënten voor de Caesar salade

- Zet een pot warm water op het vuur, breng aan de kook en kook de eieren hard = min
- Bak de kipfilets zoals aangegeven in de technieken. Haal ze uit de pan, wanneer ze gaar zijn en laat ze afkoelen onder folie.
- Bak de spekblokjes in dezelfde pan als de kip
- Snijd het brood in blokjes voor de **croutons** en bak ze goudbruin. Snij grotere (voor de salade) en hele kleintjes voor de hotdog. Eventueel kan dit ook in dezelfde pan.
- Haal de blaadjes van de sla (was en zwier droog)
- Snij de sla voor de Caesar dog zeer fijn. Bewaar de sla in de koelkast
- Rasp de Parmezaanse kaas voor de Caesar Salad.
- Ruim je werkplek op en doe al (een deel van) de afwas



3 10:30 - 10:40 uur: Pauze!

Tijd voor een korte en welverdiende pauze.

- 4 — 10:40 - 11:20 uur: werk verder aan de voorbereidingen (Mise en place)
- Bereid de **Guacamole**. Dek hem goed af en leg de pit er in. Bewaar in de koelkast.
 - Meng de Chipotle mayonaise en doe ze in een spuitzak of spuitfles.
 - Snij de feta in kleine blokjes
 - Was de koriander en leg tussen 2 velletjes vochtig keukenpapier in de koelkast
 - Doe ook een deel van de Caesar dressing in een spuitfles.
 - Maak de tomatensalsa. Proef en voeg indien nodig extra kruiden toe.
 - Snij een nog paar kerstomaatjes in 2 voor de Caesar salade
 - Spoel de kappertjes voor de caesar salade
 - Maak de **Caesar Salade** verder af door de sla, croutons, tomaatjes, kappertjes, spekjes, kip, eieren en een paar ansjovis mooi te dressereren in een potje. ! Zorg er voor dat alle ingrediënten voldoende zijn afgekoeld. Doe de dressing in een apart potje en zet bij in het kommetje. Schrijf de naam van de leerkracht op het doosje. Bewaar in de koelkast.
 - Ruim je werkplek op

- 5 — 11:20 - 12:00 uur: Worsten en broodjes
- Begin met het bakken van de **Kippen- en Merguez-worsten** in een pan tot ze mooi gaar en bruin zijn. Verwarm ondertussen de grillpan en toast de **hotdogbroodjes** lichtjes, zorg voor mooie grillstrepen. Hou de worsten warm.
 - Ruim je werkplek op

- 6 — 12:00 - 12:20 uur: Laatste voorbereidingen
- Leg alle componenten voor beide Haute Dogs klaar: de warme worsten, de broodjes, de dressings en toppings.

- 7 — 12:20 - 12:25 uur: Serveren!
- Nu is het tijd om de **Haute Dogs** te assembleren! Vul de broodjes met de warme worsten en werk af met de heerlijke toppings. Serveer de warme Haute Dogs aan de leerkrachten

- 13:10 - 14:30 uur: Opruimen
- Maak de keuken helemaal proper

6. Ingrediëntenkennis

Onthoud zeker deze ingrediënten.



De **Little Gem Sla** is een compacte slasoort met kleine, knapperige bladeren en een milde, lichtzoete smaak. Ideaal voor het toevoegen van een frisse crunch en een delicate textuur aan je gerechten, zonder overheersend te zijn.

Je kan de sla grillen, dan krijgt hij een rokerige smaak.



Parmezaanse Kaas (Parmigiano-Reggiano) is een harde, korrelige Italiaanse kaas met een complexe, zoutige en nootachtige smaak.

Het wordt vaak geraspt over gerechten, maar kan ook in schilfers gebruikt worden voor een intense smaakexplosie.



Ansjovis zijn kleine, zoutige visjes die rijk zijn aan umami.

Ze worden vaak geconserveerd in olie of zout en voegen een diepe, hartige smaak toe aan sauzen, dressings en spreads, zoals in de klassieke Caesar dressing.



De **Avocado** is een romige vrucht met een zachte, boterachtige textuur en een milde, nootachtige smaak.

Het is de basis van guacamole en voegt een rijke, gezonde en vullende component toe aan veel Mexicaanse gerechten.



Gemalen Komijn is een specerij die bekend staat om zijn warme, aardse en licht bittere smaak met een vleugje citrus.

Het is een essentieel ingrediënt in veel Mexicaanse, Midden-Oosterse en Indiase keukens.



Koriander, heeft een kenmerkende frisse, citrusachtige en licht peperige smaak.

De bladeren worden veel gebruikt in de Latijns-Amerikaanse, Aziatische en Midden-Oosterse keukens als garnering en smaakmaker. Sommige mensen vinden het naar zeep smaken



Chipotle in Adobosaus zijn gerookte en gedroogde jalapeñopepers die ingelegd zijn in een pittige, lichtzoete tomaten- en azijnsaus.

Ze geven gerechten een rokerige hitte en een unieke complexe smaak die verder gaat dan alleen pittigheid.



De **Jalapeño** is een middelgrote chilipeper die bekend staat om zijn milde tot matige hitte en frisse, grasachtige smaak.

Ze worden vaak vers, ingelegd of gerookt gebruikt om een pittige kick toe te voegen aan salsa's, sauzen en hartige gerechten.

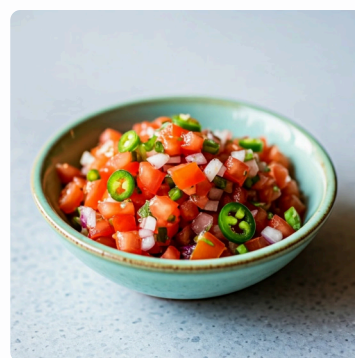
7. Recepten

Welkom bij het receptenblad! Hier is een link naar alle recepten van deze week. De handige QR-code brengt je naar het recept.

Guacamole.



Pico de galo



Caesar salade



