

**Keuken**

**WION**

**Recepten**

**&**

**Bereidingswijzen**

**Tosti's**

# Tosti ham kaas

## Benodigheden:

Ham kaas tosti (topking)

## Bereiding:

- Leg de tosti in de plastic verpakking 20 seconden (druk op 2) in de magnetron zodat de tosti ontdooid is
- Zet tosti apparaat aan op stand 2 a 3
- Leg de tosti in het apparaat en wacht tot de tosti mooi bruin en krokant is en dat de kaas gesmolten is

## Let op:

- Brood niet beschimmeld
- Kaas niet beschimmeld of over de datum
- Ham niet over de datum en niet stinkt
- Tosti apparaat schoon is

## Tosti kaas

### Benodigheden:

- Tosti kaas (topking)

### Bereiding:

- Haal tosti uit de vriezer
- Leg de tosti in de plastic verpakking 20 seconden ( druk op 2) in de magnetron zodat het brood ontdooid is
- Zet tosti apparaat aan op stand 2 a 3
- Leg de tosti in het apparaat en wacht tot de tosti mooi bruin en krokant is en dat de kaas gesmolten is

### Let op:

- Brood niet beschimmeld
- Kaas niet beschimmeld of over de datum
- Tosti apparaat schoon is

## Vlam Tosti

### Benodigheden:

- Vlam tosti ( topking)

### Bereiding:

- Haal tosti uit de vriezer
- Leg de tosti in de plastic verpakking 40 seconden ( druk op 4) in de magnetron zodat het gehakt ontdooid is
- Zet tosti apparaat aan op stand 2 a 3
- Leg de tosti in het apparaat en wacht tot de tosti mooi bruin en krokant is en dat de kaas gesmolten is

### Let op:

- Vlam tosti niet over de datum is
- Tosti apparaat schoon is

# Pistoletjes

## Pistoletje Kaas:

### Benodigheden:

- Afgebakken pistoletje of zacht broodje wit
- 1 plak kaas
- sla
- Eventueel boter

### Bereiding:

- Snij het broodje open
- Besmeer indien gevraagd / gewenst met boter
- Leg een blaadje sla op het broodje
- Leg de plak kaas op het broodje
- Serveer in een servet

### Let op :

- pistoletje/Broodje niet beschimmeld
- Pistoletje afgebakken is
- Broodje indien uit de vriezer ontdooid is
- Kaas niet beschimmeld of over de datum is

## Pistoletje Ham

### Benodigheden:

- pistoletje/Zacht broodje wit
- 2 plakken ham
- sla
- Eventueel boter

### Bereiding:

- Snij het broodje open
- Besmeer indien gevraagd / gewenst met boter
- Leg een blaadje sla op het broodje
- Leg de plakken ham op het broodje
- Serveer in een servet

**Let op :**

- Broodje niet beschimmeld
- Broodje indien uit de vriezer ontdooid is
- Ham niet stink of over de datum is

## **Pistoletje gezond**

**Benodigheden:**

- pistoletje/Zacht broodje wit
- 2 plakken ham
- 1 plak kaas
- 2 schijven tomaat
- 4 schijfjes komkommer
- 4 schijfjes ei
- sla
- Eventueel boter

**Bereiding:**

- Snij het broodje open
- Besmeer indien gevraagd / gewenst met boter
- Leg een blaadje sla op het broodje
- Leg de plak kaas op het broodje
- Leg de plakken ham op het broodje
- Leg de tomaat, komkommer en ei op het broodje
- Serveer in een servet

**Let op :**

- Broodje niet beschimmeld
- Broodje indien uit de vriezer ontdooid is
- Ham/kaas en groente niet stink of over de datum is

## **Broodje Frikandel**

### **Benodigdheden:**

- Zacht wit broodje
- Frikandel
- Servet

### **Bereidingswijze:**

- Zet de friteuse op 180 a 190 graden en wacht tot de indicator aangeeft dat het vet op temperatuur is. ( groen lampje brand)
- Leg de frikandel in het mandje en frituur deze totdat hij komt bovendrijven ( Bevroren ..... minuten Ontdooit .... minuten )
- Snij het broodje open
- Haal de frikandel uit de friteuse en leg deze op het broodje
- Serveer in een servet

### **Let op:**

- Broodje niet beschimmeld
- Broodje indien uit de vriezer goed ontdooit
- Frikandel niet over de datum ( zie verpakking)

## **Broodje Krokot:**

### **Benodigdheden:**

- Zacht wit broodje
- Krokot
- Servet
- 1 zakje mosterd

### **Bereiding:**

- Zet de friteuse op 180 a 190 graden en wacht tot de indicator aangeeft dat het vet op temperatuur is. ( groen lampje brand)
- Leg de krokot in het mandje en frituur deze.  
( Bevroren ..... minuten Ontdoid .... minuten )
- Snij het broodje open
- Haal de krokot uit de friteuse
- **CONTROLEER MET COCTAIL PRIKKER OF DE KROKET WARM IS VAN BINNEN**
- leg de krokot op het broodje
- Serveer in een servet met het zakje mosterd

### **Let op:**

- Broodje niet beschimmeld
- Broodje indien uit de vriezer goed ontdoid
- Krokot niet over de datum ( zie verpakking)
- Krokot goed warm is van binnen controleren met coctailprikker
- Controleer of het zakje mosterd niet over de datum is.



# **Broodje Hamburger**

## **Benodigdheden:**

- Zacht wit broodje / hamburger broodje /wit bolletje
- hamburger
- Servet / klein disposable bordje

## **Bereiding:**

### **1 Friteuse:**

- Zet de friteuse op 180 a 190 graden en wacht tot de indicator aangeeft dat het vet op temperatuur is. ( Groen lampje brand)
- Leg de hamburger in het mandje en frituur deze totdat hij komt boven drijven. ( Bevroren ..... minuten Ontdooit .... minuten )
- Snij het broodje open
- Haal de hamburger uit de friteuse en leg deze op het broodje
- Serveer in een servet / op een klein disposable bordje

### **2 Bakplaat:**

- Zet de bakplaat aan op 80 graden
- Haal de hamburger uit de vriezer en ontdooi deze in de magnetron 30 a 40 seconden ( stand 3 a 4)
- Doe wat olie / boter op de bakplaat
- Bak de hamburger op de bakplaat aan beide zijde mooi bruin
- Snij het broodje open
- Haal de hamburger van de bakplaat en leg deze op het broodje
- Serveer in een servet / op een klein disposable bordje

## **Let op:**

- Broodje niet beschimmeld
- Broodje indien uit de vriezer goed ontdooit
- Hamburger niet over de datum ( zie verpakking)
- Bakplaat schoon
- Olie / boter niet over de datum

# **Pistoletje Ei**

## **Benodigheden:**

- pistoletje/ Zacht wit broodje
- Gekookt ei
- Eventueel boter
- Zout
- Eventueel mayo

## **Bereiding:**

- Kook ei 5 a 6 minuten in water
- Snij broodje open en besmeer indien gewenst met boter
- Haal het ei uit het water en laat schrikken onder koud water
- Pel het gekookte ei
- Snij het ei met de eiersnijder in plakjes
- leg de plakjes ei op het broodje
- doe er indien gewenst zout / mayo over
- serveer met een servet

## **let op:**

- broodje niet beschimmeld
- ei niet over de datum
- ei niet rot is
- mayo niet over de datum
- ei voldoende gekookt ( geen snot / rauwe dooier)

# Patat

## Patat

### Benodigheden:

- Patat ( Mc Cain)
- RVS patat bak
- Zout
- puntzak
- Plastic vorkje
- servet

### Bereiding:

- Zet de friteuse op 180 a 190 graden
- Leg de benodigde hoeveelheid patat in het mandje van de friteuse
- Laat het mandje zakken als het groene lampje brand
- Als de patat mooi goudbruin is het mandje omhoog halen
- Laat de patat even in het mandje uitlekken
- Doe de patat in de RVS patat bak en strooi er zout over
- Schep de patat een beetje om in de bak
- Schep de patat in de puntzak
- Doe een plastic vorkje bij de patat en serveer met een servet

### Let op:

- Patat niet over de datum
- Frituurvet schoon
- RVS patatbak schoon
- Temperatuur van frituur 180 graden is ( groene lampje)

# Patat Mayo/ curry

## Benodigheden:

- Patat ( Mc Cain)
- RVS patat bak
- Zout
- Puntzak
- Mayo / curry
- Plastic vorkje
- servet

## Bereiding:

- Zet de friteuse op 180 a 190 graden
- Leg de benodigde hoeveelheid patat in het mandje van de friteuse
- Laat het mandje zakken als het groene lampje brand
- Als de patat mooi goudbruin is het mandje omhoog halen
- Laat de patat even in het mandje uitlekken
- Doe de patat in de RVS patat bak en strooi er zout over
- Schep de patat een beetje om in de bak
- Schep de patat in de puntzak
- Doe mayo / curry uit de dispenser over de patat of indien gewenst apart in een sausbakje
- Doe een plastic vorkje bij de patat en serveer met een servet

## Let op:

- Patat niet over de datum
- Frituur vet schoon
- RVS patatbak schoon
- Temperatuur van frituur 180 graden is ( groene lampje)
- Mayo / curry niet over de datum
- Mayo / curry niet uitgedroogd uit dispenser komt ( klontjes oid)

# **Patat Speciaal**

## **Benodigheden:**

- Patat ( Mc Cain)
- RVS patat bak
- Zout
- Puntzak
- Mayo
- Curry
- Gesnipperde ui
- Plastic vorkje
- servet

## **Bereiding:**

- Zet de friteuse op 180 a 190 graden
- Leg de benodigde hoeveelheid patat in het mandje van de friteuse
- Laat het mandje zakken als het groene lampje brandt
- Als de patat mooi goudbruin is het mandje omhoog halen
- Laat de patat even in het mandje uitlekken
- Doe de patat in de RVS patat bak en strooi er zout over
- Doe mayo en curry uit de dispenser in het daarvoor bestemde bakje
- Schep wat gesnipperde ui over de mayo en curry
- Schep de patat een beetje om in de bak
- Schep de patat in de puntzak
- Doe een plastic vorkje bij de patat en serveer met een servet

## **Let op:**

- Patat niet over de datum
- Frituurvet schoon
- RVS patatbak schoon
- Temperatuur van frituur 180 graden is ( groene lampje)
- Mayo / curry niet over de datum
- Mayo / curry niet uitgedroogd uit dispenser komt ( klontjes oid)
- Ui niet uitgedroogd

# **Patat pinda**

## **Benodigheden:**

- Patat ( Mc Cain)
- RVS patat bak
- Zout
- Pinda saus ( volgens bereiding)
- Puntzak
- Plastic vorkje
- servet

## **Bereiding:**

- Zet de friteuse op 180 a 190 graden
- Leg de benodigde hoeveelheid patat in het mandje van de friteuse
- Laat het mandje zakken als het groene lampje brandt
- Als de patat mooi goudbruin is het mandje omhoog halen
- Laat de patat even in het mandje uitlekken
- Schep de pinda saus uit de au bain marie in een saus bakje
- Doe de patat in de RVS patat bak en strooi er zout over
- Schep de patat een beetje om in de bak
- Schep de patat in de puntzak
- Doe de pindasaus over de patat of doe wat in een sausbakje
- Doe een plastic vorkje bij de patat en serveer met een servet

## **Let op:**

- Patat niet over de datum
- Frituur vet schoon
- RVS patatbak schoon
- Temperatuur van frituur 180 graden is ( groene lampje)
- Pinda saus juiste temperatuur ( min 65 graden)

# Patat Oorlog

## Benodigheden:

- Patat ( Mc Cain)
- RVS patat bak
- Zout
- Pinda saus ( volgens bereiding)
- Mayo
- Eventueel gesnipperde ui (navragen)
- Puntzak
- Plastic vorkje
- servet

## Bereiding:

- Zet de friteuse op 180 a 190 graden
- Leg de benodigde hoeveelheid patat in het mandje van de friteuse
- Laat het mandje zakken als het groene lampje brandt
- Als de patat mooi goudbruin is het mandje omhoog halen
- Laat de patat even in het mandje uitlekken
- Schep de pinda saus uit de au bain marie in het saus vakje
- Pomp de mayo uit de dispenser bij de pinda saus
- Schep eventueel wat gesnipperde ui over de saus ( alleen indien gewenst)
- Doe de patat in de RVS patat bak en strooi er zout over
- Schep de patat een beetje om in de bak
- Schep de patat in de puntzak
- Doe een plastic vorkje bij de patat en serveer met een servet

## Let op:

- Patat niet over de datum
- Frituur vet schoon
- RVS patatbak schoon
- Temperatuur van frituur 180 graden is ( groene lampje)
- Pinda saus juiste temperatuur ( min 65 graden)
- Mayo niet over de datum
- Mayo niet uitgedroogd uit dispenser komt ( klontjes oid)

# Snacks

## Frikandel

### Benodigdheden:

- Frikandel
- Disposable bakje
- servet

### Bereiding:

- Zet de friteuse op 180 a 190 graden
- Leg de frikandel in het mandje
- Laat het mandje met de frikandel zakken als het groene lampje brandt
- Frikandel is klaar als hij boven komt drijven
- Haal het mandje met de frikandel omhoog
- Laat de frikandel even uitlekken
- Doe de frikandel in een disposable bakje
- Serveer met een servet

### Let op:

- Frikandel niet over de houdbaarheidsdatum
- Frituurvet schoon
- Frituur op temperatuur



# **Frikandel special**

## **Benodigdheden:**

- Frikandel
- Disposable bakje
- Mayo
- Curry
- Gesnipperde ui
- servet

## **Bereiding:**

- Zet de friteuse op 180 a 190 graden
- Maak eventueel een snee in de frikandel
- Leg de frikandel in het mandje
- Laat het mandje met de frikandel zakken als het groene lampje brandt
- Frikandel is klaar als hij boven komt drijven
- Haal het mandje met de frikandel omhoog
- Laat de frikandel even uitlekken
- Doe de frikandel in een disposable bakje
- Doe mayo, curry en gesnipperde ui over/ in de frikandel
- Serveer met een servet en vorkje

## **Let op:**

- Frikandel niet over de houdbaarheidsdatum
- Frituurvet schoon
- Frituur op temperatuur
- Mayo niet over de datum
- Mayo niet uitgedroogd uit dispenser komt ( klontjes oid)
- Ui niet uitgedroogd / rot

# Kroket

## Benodigheden:

- Kroket
- Disposable bakje
- Servet
- Zakje mosterd

## Bereiding:

- Zet de friteuse op 180 a 190 graden en wacht tot de indicator aangeeft dat het vet op temperatuur is. ( groen lampje brandt)
- Leg de kroket in het mandje en frituur deze.  
( Bevroren ..... minuten Ontdoid .... minuten )
- Haal de kroket uit de friteuse
- CONTROLEER MET COCTAIL PRIKKER OF DE KROKET WARM IS VAN BINNEN
- Serveer in een disposable bakje met servet en een zakje mosterd

## Let op:

- Kroket niet over de datum ( zie verpakking)
- Kroket goed warm is van binnen controleren met cocktailprikker
- Controleer of het zakje mosterd niet over de datum is.

# Hamburger

## Benodigheden:

- hamburger
- Disposable bordje
- servet

## Bereiding

### 1 Friteuse:

- Zet de friteuse op 180 a 190 graden
- Leg de hamburger in het mandje
- Laat het mandje met de hamburger zakken als het groene lampje brandt
- Hamburger is klaar als hij boven komt drijven
- Haal het mandje met de hamburger omhoog
- Laat de hamburger even uitlekken
- Doe de hamburger op een disposable bordje
- Serveer met een servet

### 2 Bakplaat:

- Zet de bakplaat aan op 80 graden
- Haal de hamburger uit de vrieser en ontdooi deze in de magnetron 30 a 40 seconden ( stand 3 a 4)
- Doe wat olie / boter op de bakplaat
- Bak de hamburger op de bakplaat aan beide zijden mooi bruin
- Doe de hamburger op een disposable bordje
- Serveer met een servet

### Let op:

- Hamburger niet over de houdbaarheidsdatum
- Frituurvet schoon
- Frituur op temperatuur

# Hamburger speciaal

## Benodigheden:

- hamburger
- Disposable bordje
- Servet
- Gesnipperde ui
- Mayonaise
- curry

## Bereiding:

### 1 Friteuse:

- Zet de friteuse op 180 a 190 graden
- Leg de hamburger in het mandje
- Laat het mandje met de hamburger zakken als het groene lampje brandt
- Hamburger is klaar als hij boven komt drijven
- Haal het mandje met de hamburger omhoog
- Laat de hamburger even uitlekken
- Doe de hamburger op een disposable bordje
- Doe hierover mayo curry en gesnipperde ui
- Serveer met een servet

### 2 Bakplaat:

- Zet de bakplaat aan op 80 graden
- Haal de hamburger uit de vrieser en ontdooi deze in de magnetron 30 a 40 seconden ( stand 3 a 4)
- Doe wat olie / boter op de bakplaat
- Bak de hamburger op de bakplaat aan beide zijden mooi bruin
- Doe de hamburger op een disposable bordje
- Doe hierover mayo curry en gesnipperde ui
- Serveer met een servet

## **Let op:**

- Hamburger niet over de houdbaarheidsdatum
- Frituurvet schoon
- Ui niet rot of uitgedroogd
- Frituur op temperatuur
-

## **Snack schaal klein 25 stuks**

### **Benodigheden:**

- 18 stuks mini snacks assortiment
- 7 mini loempia's
- Mayonaise
- Mosterd
- Curry
- Loempiasaus / chili saus
- Schaal

### **Bereiding:**

- Zet de friteuse op 180 a 190 graden en wacht tot de indicator aangeeft dat het vet op temperatuur is. ( groen lampje brandt)
- Doe eerst de 10 mini loempia's in het mandje en bak deze 1 minuut
- Voeg na 1 minuut de overige 20 snacks toe en laat deze nog 4 minuten mee bakken
- Totaal 5 minuten in het frituurvet  
( 5 minuten loempia' s en 4 minuten snacks)
- Doe de mayo , mosterd , curry en loempia saus in disposable schaal
- Leg alles op de snack schaal
- Haal de snacks uit het vet en laat even uitlekken
- Doe de snacks op de schaal

### **Let op:**

- Snacks niet over datum
- Loempia's niet over datum
- Frituurvet schoon en juiste temperatuur
- Sauzen niet over datum
- Mayo niet uitgedroogd uit dispenser komt ( klontjes oid)

## **Snack schaal groot 50 stuks**

### **Benodigheden:**

- 36 stuks mini snacks assortiment
- 14 mini loempia's
- Mayonaise
- Mosterd
- Curry
- Loempiasaus / chili saus
- Schaal

### **Bereiding:**

- Zet de friteuse op 180 a 190 graden en wacht tot de indicator aangeeft dat het vet op temperatuur is. ( groen lampje brandt)
- Doe eerst de 20 mini loempia's in het mandje en bak deze 1 minuut
- Voeg na 1 minuut de overige 40 snacks toe en laat deze nog 4 minuten mee bakken
- Totaal 5 minuten in het frituurvet  
( 5 minuten loempia' s en 4 minuten snacks)
- Doe de mayo , mosterd , curry en loempia saus in disposable schaal
- Leg alles op de snack schaal
- Haal de snacks uit het vet en laat even uitlekken
- Doe de snacks op de schaal

### **Let op:**

- Snacks niet over datum
- Loempia's niet over datum
- Frituurvet schoon en juiste temperatuur
- Sauzen niet over datum
- Mayo niet uitgedroogd uit dispenser komt ( klontjes oid)

# Kaas soufflé

## Benodigheden:

- Kaassoufflé
- Disposable bakje
- servet

## Bereiding:

- Zet de friteuse op 180 a 190 graden
- Leg de kaassoufflé in het mandje
- Laat het mandje met de kaassoufflé zakken als het groene lampje brand
- Draai de kaassoufflé een keer om tbv kleur
- Kaassoufflé is klaar na .... minuten
- Haal het mandje met de kaassoufflé omhoog
- Laat de kaassoufflé even uitlekken
- Doe de kaassoufflé in een disposable bakje
- Serveer met een servet

## Let op:

- kaassoufflé niet over de houdbaarheidsdatum
- Frituurvet schoon
- Frituur op temperatuur

# **Bami schijf/Nasi schijf**

## **Benodigheden:**

- Bamischijf of nasischijf
- Disposable bakje
- Servet

## **Bereiding:**

- Zet de friteuse op 180 a 190 graden
- Leg de Bamischijf in het mandje
- Laat het mandje met de bamischijf zakken als het groene lampje brand
- Bamischijf is klaar na .... minuten
- Haal het mandje met de bamischijf omhoog
- Laat de bamischijf even uitlekken
- Doe de bamischijf in een disposable bakje
- Serveer met een servet

## **Let op:**

- Bamischijf niet over de houdbaarheidsdatum
- Frituurvet schoon
- Frituur op temperatuur



# Sauzen:

## Pinda saus

### Benodigdheden:

- Pinda saus kant en klaar ( wijko)
- Au bain marie
- Water tbv au bain marie
- Eventueel gesnipperde ui, sambal, knoflook

### Bereidingswijze:

- Doe heet water in de au bain marie
- Zet deze aan op 80 graden
- Doe een gastronorm bak in de au bain marie
- Doe de gewenste hoeveelheid pinda saus in de bak
- Laat de saus in de au bain marie onder af en toe roeren warm worden.
- Voeg eventueel een wat gesnipperde ui toe
- Voeg eventueel wat sambal toe
- Voeg eventueel knoflook toe.
- De saus is klaar voor gebruik als deze warm is ( min. 65 graden)
- Leg deksel op de bak zodat de saus niet uit gaat drogen

### Let op:

- Au bain marie juiste temperatuur en voldoende water
- Gastronorm bak schoon is
- Pindasaus niet over de houdbaarheidsdatum is
- Saus juiste temperatuur niet onder de 65 graden( controleren met thermometer)
- Sambal niet over datum

