

1, 2, 3

TEC time



Hoe ga je te werk voor een geklutst ei?

Dit heb je nodig :

rauw ei
(bak)boter
braadpan
vork
(glazen) kom
houten spatel
snijplankje



Neem een ei en breek het door er mee op de rand van een (glazen) kom te slaan.



Laat de inhoud van het ei in de kom lopen en doe de eischaal weg.



Roer het ei 'los' met een vork. Eiwit en dooier worden een oranje massa. Het geheel kun je wat luchtiger maken als je een beetje water aan het geklutste ei toevoegt.





Laat wat (bak)boter (geen margarine) smelten in een braadpan.



Als de boter gesmolten is, giet dan - al roerend met een vork in de kom - het geklutst ei in de pan.



Zorg er voor dat het zich verspreidt over de hele bodem van de pan. Je kunt daarvoor zorgen door met de steel van de pan de inhoud in de gewenste richting te laten lopen en het met de houten spatel te verspreiden.

Als de bovenkant goed gebakken is, kun je het roerei omdraaien met de spatel. Als je hem op één kant zou laten liggen totdat de bovenkant gestold is, heb je grote kans dat de onderkant te droog en taai is geworden.



Nog net vóórdat het mengsel naar je zin is gestold, schud je het eimengsel al uit de pan op het (voorverwarmde) bord. Het stolt namelijk nog na. Is het perfect in de pan, dan is het te droog op je bord.



Verwerk paprika, tomaat, champignons, bacon... in je geklutst ei. Je dient dan wel de groenten vooraf te kuisen en in stukjes te snijden. Voeg de groenten bij het geklutste ei (na stap 3) en meng alles goed door elkaar.

Maak een Spaanse Tortilla. Leg de gesneden groenten pas op het gebakken ei dat je vervolgens dubbel vouwt.



Je bent bereid nauwkeurig, veilig en hygiënisch te werken.

Je kunt verdelen, samenvoegen, snijden, kneden, schillen, roeren, schudden... en afwerken.

Je kunt een roerei bakken.