

Print deze tekst eerst af.  
Maak daarna de opdracht.  
Volg de stappen hieronder in de juiste volgorde!

---

1. Maak in de map “*mijn documenten*” een map met de naam recepten.
  2. Sluit de map.
  3. Open je tekstverwerker (Word, Writer,...)
  4. Typ de tekst tussen de lijntjes hieronder over.  
Kies zelf een opmaak die je mooi vindt.
- 

## **wafels met botermelk (brusselse wafels)**

### **ingrediënten:**

- ✓ 500 gr bloem
- ✓ 1 liter botermelk
- ✓ 4 afgestreken lepels kristalsuiker
- ✓ 100 gr boter of margarine
- ✓ 1 grote koffielepel soda-bicarbonaat (Vichyzout)
- ✓ 3 eieren
- ✓ 1 lepel sla-olie

### **bereiding:**

Wafelijzer voorverwarmen.

Boter smelten, suiker en olie toevoegen, eierdooiers bijdoen, goed roeren.

Langzaam bloem (met Vichyzout) en botermelk om beurt toevoegen.

Als laatste het tot sneeuw geklopt eiwit er voorzichtig onder mengen. Dadelijk beginnen bakken.

---

5. Sla de tekst op in de map recepten.
6. Sluit de tekst.

7. Typ de tekst tussen de lijntjes hieronder over.  
Kies zelf een opmaak die je mooi vindt.
- 

### **Kaastaartjes met courgette**

• **Ingrediënten:**

- 4 plakjes bladerdeeg van 15 x 15 cm
- 4 stukjes geitenkaas van 35 g elk
- 1 kleine courgette

Voor de saus:

- 4 sjalotjes
- 500 g tomaten
- 25 g boter
- 5 basilicumsteeltjes
- Zout
- Peper

• **Bereiding:**

- Snijd van het bladerdeeg rondjes met een doorsnede van 15 cm en bekleed daarmee 4 kleine taartvormpjes.
  - Leg de geitenkaas in het midden.
  - Snijd de courgette in dunne schijfjes en leg deze dakpansgewijs in een krans om de kaas, deze gedeeltelijk bedekkend.
  - Leg een schijfje bovenop, in het midden.
  - Bak de taartjes 15 - 20 minuten in de voorverwarmde oven (170 graden).
  - Maak intussen de saus: hak de sjalotjes fijn en snijd de tomaten in stukken.
  - Fruit de sjalotjes op een laag vuur in de boter, voeg de tomaten en de basilicumsteeltjes toe en laat alles zachtjes pruttelen tot de tomaten zacht zijn.
  - Wrijf de inhoud van de pan door een zeef en breng de aldus verkregen saus op smaak met zout en peper.
  - Haal de taartjes uit de vorm en leg ze op voorverwarmde borden, giet er een beetje saus omheen en serveer direct.
- 

8. Sla de tekst op in de map recepten.

9. Sluit de tekst.

10. Typ de tekst tussen de lijntjes hieronder over.  
Kies zelf een opmaak die je mooi vindt.

---

## Hamburger

### Ingrediënten:

400 g rundsgehakt  
1 ei  
Bloem  
Komkommer  
Tomaat  
Sla  
Kleine uitjes  
Augurkjes  
Currypoeder  
Mayonaise  
Pistolets  
4 sneetjes kaas  
Ketchup

### Bereiding:

Doe het eitje onder het gehakt en vorm er hamburgers van.  
Haal de hamburgers door de bloem.  
Doe een beetje vetstof in de pan en bak de hamburgers op een rustig vuurtje.  
Bak 6-8 minuten aan één kant, draai de hamburger en leg er een sneetje kaas op.  
Laat hem nog eens 6 minuten bakken aan de andere kant.  
Stop de pistolets even in de oven.  
Leg een blaadje sla, een schijfje tomaat, augurkjes en uitjes op één deel van de pistolet.  
Doe er nog wat ketchup bij.  
Leg de hamburger op de sla en sluit de pistolet.

---

11. Sla de tekst op in de map recepten.

12. Sluit de tekst.

13. Open de map recepten.

14. Maak in deze map 3 mappen:  
voorgerechten  
hoofdgerechten  
nagerechten

Je hebt 3 teksten bewaard in de map recepten.  
Plaats ze nu in de juiste map:

kaastaartjes met courgette:	voorgerechten
hamburger:	hoofdgerechten
wafels:	nagerechten