Van gevonden recept naar een eigen receptkaart

Bewaar een recept met de bron, hoeveelheden en eigen aanpassingen. Er is ruimte voor ingrediënten, bereidingsstappen en eigen aantekeningen.

1. Noteer bron, porties en hoeveelheden zoals ze in het recept staan.
2. Zet de bereidingsstappen in logische volgorde.
3. Voeg eigen aanpassingen pas toe nadat het gerecht is geprobeerd.

Denkvoorbeeld: een recept is voor vier personen, maar wordt voor twee gekookt. Vermeld zowel het oorspronkelijke aantal als de aangepaste hoeveelheden. Een kleinere hoeveelheid kan een andere pan of bereidingstijd vragen.

De basis van het recept

Titel en bron

Naam gerecht: __. Maker/bron: __. Link of boek/pagina: __.

Porties, tijd en benodigdheden

Oorspronkelijke porties: __. Eigen porties: __. Voorbereiding en bereiding volgens bron: __. Benodigde pannen/apparaten: __.

Ingrediënten

Ingrediënt, hoeveelheid, eenheid en eventuele eigen plantaardige vervanging.

Koken, proeven, verbeteren

- [ ] Alle ingrediënten komen terug in de bereidingsstappen.
- [ ] Hoeveelheden en eenheden zijn duidelijk.
- [ ] Eigen wijzigingen zijn te onderscheiden van het bronrecept.
- [ ] De bron blijft bij het recept staan.
- [ ] Een nog niet geteste vervanging staat als idee genoteerd.

Bereidingsstappen

Schrijf handelingen in volgorde. Noteer wanneer voorbereidingen tegelijk kunnen.

Eigen aanpassingen

Wat is daadwerkelijk geprobeerd? Hoe pakte dat uit?

Voor de volgende keer

Smaak, structuur, porties en wat anders mag.