

B1.16 Masterchef: gevorderd koken



- Volg en geef gedetailleerde kookinstructies en recepten
- Woordenschat met betrekking tot ingrediënten, keukengerei en kooktechnieken

De bereidingswijze	<i>(The method of preparation)</i>	Deeg kneden	<i>(Knead the dough)</i>
De keukengerei	<i>(The kitchen utensils)</i>	Bakken tot goudbruin	<i>(Bake until golden brown)</i>
De garde	<i>(The whisk)</i>	Frituren	<i>(Deep-fry)</i>
De spatel	<i>(The spatula)</i>	Snijden	<i>(Cut/Slice)</i>
De ovenschaal	<i>(The baking dish)</i>	Fijnhakken	<i>(Mince finely)</i>
De bakplaat	<i>(The baking tray)</i>	Julienne snijden	<i>(Cut into julienne)</i>
De pan op laag vuur	<i>(The pan on low heat)</i>	Kruiden	<i>(Season/To season)</i>
Deksel op de pan doen	<i>(Put the lid on the pan)</i>	Op smaak brengen	<i>(Season to taste)</i>
Afnemen van warmte (van het vuur halen)	<i>(Remove from heat)</i>	Finely chop	<i>(Finely chop)</i>
De saus binden	<i>(Thicken the sauce)</i>	Tempereren (chocolade)	<i>(Temper (chocolate))</i>
Roux maken	<i>(Make a roux)</i>	De proefproef nemen	<i>(Take the taste test)</i>

1. Grammar: Comparisons and nuances with meer/minder/even

Compare and nuance differences and similarities with meer, minder and even...als in sentences.



Formule (Formula)	Voorbeeld (Example)
meer + adjectief (<i>more + adjective</i>)	De saus is meer pittig. (<i>The sauce is more spicy.</i>)
minder + adjectief (<i>less + adjective</i>)	Deze soep is minder zout dan gisteren. (<i>This soup is less salty than yesterday.</i>)
even + adjectief + als (<i>as + adjective + as</i>)	De pan is even heet als gisteren. (<i>The pan is as hot as yesterday.</i>)
net zo + adjectief + als (<i>just as + adjective + as</i>)	De tomaten zijn net zo rijp als gisteren. (<i>The tomatoes are just as ripe as yesterday.</i>)
meer/minder + zelfstandig naamwoord (<i>more/less + noun</i>)	Gebruik meer kruiden in het recept. (<i>Use more herbs/spices in the recipe.</i>)

Bij een verschil of een vergelijking: meer/minder + adjectief + dan.

Net zo...als = zelfde betekenis als even...als.

- Laat de saus nog vijf minuten op laag vuur staan; dan wordt hij _____ gebonden dan nu.
(*Leave the sauce on low heat for another five minutes; then it will be more thickened than it is now.*)
a. meest b. even c. meer d. net zo

2. Doe er vandaag _____ zout in dan gisteren, want de bouillon is al behoorlijk sterk. (*Put less salt in it today than yesterday, because the stock is already quite strong.*)
 a. meer b. minder dan c. minder d. even

1. meer 2. minder



Rewrite the phrases (QR: AI+)

1. (meer) De vergadering duurt lang. Vorige week duurde de vergadering korter.

(The meeting lasts longer than last week.)

2. (minder) Deze laptop is licht. Mijn oude laptop was zwaarder.

(This laptop is lighter than my old laptop.)

3. (net zo) Mijn woon-werkreis is lang. Jouw woon-werkreis is net zo lang.

(My commute is just as long as your commute.)

1. De vergadering duurt langer dan vorige week. 2. Deze laptop is lichter dan mijn oude laptop. 3. Mijn woon-werkreis is net zo lang als jouw woon-werkreis.

Correct the error

1. De saus is net zo pittig dan gisteren.

The sauce is just as spicy as yesterday.

2. Voeg meer zout toe als gisteren.

Add more salt than yesterday.

1. De saus is net zo pittig als gisteren. 2. Voeg meer zout toe dan gisteren.

2. Exercises

1. Match each word with its definition.

- a. de garde 1. Keukengerei om eieren of room luchtig te kloppen, sneller dan met een
vork.
- b. de saus binden 2. Het deeg met je handen bewerken tot het soepel en elastisch is.
- c. het deeg kneden 3. Een saus dikker maken zodat hij minder vloeibaar is dan eerst.

a-1 b-3 c-2



2. Cooking studio newsletter: Masterchef evening at home (QR: Audio)

Fill in the gaps: meer of minder, ui, garde, goudbruin, kneed, bakplaat, pan, roux, kruiden



Voor de Masterchef-avond van onze kookstudio ontvang je het recept per e-mail. Maak de mise-en-place: snijd de groenten in gelijke stukjes en hak de (1) _____ fijn. Verwarm de (2) _____ op laag vuur en fruit de (3) _____ en knoflook. Voeg bouillon toe en bind de saus met een (4) _____. Proef tussendoor en breng op smaak met (5) _____ peper, afhankelijk van hoe pittig je het wilt.

Voor het hoofdgerecht (6) _____ je het deeg tot het soepel is en laat je het 20 minuten rusten. Rol het daarna uit op een (7) _____ en bak het tot (8) _____. Haal de schaal op tijd van het vuur, zodat de bodem niet te droog wordt. Gebruik een spatel om te keren en een (9) _____ om de saus glad te kloppen. Alles is klaar als de korst net zo knapperig is als in de voorbeelden.

For the Masterchef evening from our cooking studio, you will receive the recipe by email. Prepare the mise en place: cut the vegetables into equal pieces and finely chop the herbs. Heat the pan over low heat and sauté the onion and garlic. Add stock and thicken the sauce with a roux. Taste in between and season with more or less pepper, depending on how spicy you want it.

For the main course, knead the dough until it is smooth and let it rest for 20 minutes. Then roll it out on a baking tray and bake it until golden brown. Remove the dish from the heat in time so that the base does not become too dry. Use a spatula to flip and a whisk to beat the sauce smooth. Everything is ready when the crust is just as crispy as in the examples.

(1) kruiden, (2) pan, (3) ui, (4) roux, (5) meer of minder, (6) kneed, (7) bakplaat, (8) goudbruin, (9) garde

1. Welke stap uit de tekst vind je het lastigst en hoe zou je die stap aan een collega uitleggen zodat die het goed kan uitvoeren?

3. Listen to the audio fragment and choose the correct answer. (QR: Audio)

1. Ze gaat haar collega's op het werk laten zien hoe je een saus en een gerecht uit de oven maakt.
2. Voor ze de saus maakt, kneedt ze eerst het deeg en frituurt ze de groenten.
3. Ze haalt de pan van het vuur zodra de saus voldoende gebonden is en kruidt daarna.

True False

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



1-V 2-X 3-V

4. Choose the correct solution

1. Je _____ de saus met meer peper dan gisteren, maar je gebruikt minder zout. *(You season the sauce with more pepper than yesterday, but you use less salt.)*
a. kruidde b. kruid c. kruiden d. kruidt
2. Terwijl de pan op laag vuur staat, _____ je het deeg tot het even soepel is als gisteren. *(While the pan is on low heat, you knead the dough until it is just as smooth as yesterday.)*
a. kneden b. kneedt c. kneed d. kneedde
3. In dit recept _____ je de groenten net zo voorzichtig als de chef uitlegt. *(In this recipe you season the vegetables just as carefully as the chef explains.)*
a. kruidde b. kruiden c. kruidt d. kruid

1. kruidt 2. kneed 3. kruidt

5. Roleplay - dialogues (QR: Audio)

Teamkookavond: saus redderen

Mila (collega): *Joris, mijn saus is te dun en hij kookt veel te hard - wat nu?*
(Joris, my sauce is too thin and it's boiling way too hard—what now?)

Joris (jij): *Zet de pan op laag vuur en doe even een deksel op de pan, dan stopt het spatten.*
(Put the pan on low heat and put a lid on the pan for a moment, then the splattering will stop.)

Mila (collega): *Oké, maar hoe kan ik de saus binden zonder klontjes?*
(Okay, but how can I thicken the sauce without lumps?)

Joris (jij): *Maak in een klein pannetje een roux: wat boter smelten, bloem toevoegen en met de garde roeren; voeg daarna beetje bij beetje toe aan de saus terwijl je goed blijft roeren.*
(Make a roux in a small saucepan: melt some butter, add flour and whisk; then add it to the sauce little by little while you keep stirring well.)

Mila (collega): *Top, ik neem straks even een proefproef en breng hem dan op smaak met kruiden.*
(Great, I'll do a quick taste test later and then season it with herbs.)



1. Wat is volgens Joris het probleem met de saus en hoe wil hij het oplossen?

6. Speaking: translate and respond (QR: AI+)

Eerst ..., daarna ... en tot slot ... / Ik gebruik een garde, een spatel of een pan op laag vuur om ... / Het moet iets meer/minder/even ... zijn, zodat ...



1. Je kookt een nieuw gerecht voor gasten: welke stappen leg je kort uit en welk keukengerei heb je daarvoor nodig?

2. Bij een saus of deeg gaat er iets mis tijdens het koken: wat doe je om het te verbeteren, en heb je nu meer, minder of even veel van een ingrediënt nodig?

7. Writing: WhatsApp (QR: AI+)

Hoi, met Karim van het teamuitje. Vrijdag kook jij toch het hoofdgerecht? Ik heb al kip, kokosmelk en groenten gehaald, maar ik twijfel over de **bereidingswijze**. Kun jij kort uitleggen welk **keukengerei** je nodig hebt (bijv. **pan, spatel, garde, ovenschaal**) en in welke volgorde we moeten werken?

En: wil je de saus liever **meer pittig** of **minder pittig** dan de vorige keer? We eten om 19:00.



Write an appropriate response: *Ik stel voor dat we beginnen met ... / Kun je de saus iets meer/minder pittig maken dan ...? / Als je wilt, kan ik alvast ...*

Important verbs

ik
jij/je
hij/zij/ze/het
wij/we
jullie
zij/ze

Kruiden (to herb)

Onvoltooid tegenwoordige tijd (OTT)
kruid
kruidt
kruidt
kruiden
kruiden
kruiden

Kneden (to knead)

Onvoltooid tegenwoordige tijd (OTT)
kneed
kneedt
kneedt
kneden
kneden
kneden