

A1.17.1 Reading text:

Huisgemaakte pannenkoeken met slagroom en fruit

A1.17.1 Tortitas caseras con nata montada y fruta



<https://app.colanguage.com/es/neerlandes/lectura/huisgemaakte-pannenkoeken-met-slagroom-en-fruit>

Vídeo:

<https://www.youtube.com/watch?v=pWmls5JAD2k&end=107>

Huisgemaakte pannenkoeken met slagroom en fruit

Tijd: 30 minuten

Kosten: Gemiddeld

Moeilijkheid: Makkelijk

Een huisgemaakt recept voor heerlijke pannenkoeken met aardbeien, appel en slagroom.

Ingrediënten:

- 200 gram bloem
- 2 eieren
- 400 ml melk
- 1 snufje zout
- 2 eetlepels suiker
- Boter om te bakken
- Olie
- 1 appel
- 4 aardbeien
- Slagroom

Stappen:

1. **Ingrediënten klaarzetten:** Verzamel alle ingrediënten voor het recept. Je moet de bloem, de eieren, de melk en het zout mengen.
2. **Mengen:** Meng alles goed tot een beslag.
3. **Snijden:** Snijd de appel en de aardbeien in kleine stukjes.
4. **Bakken:** Vet de pan in met olie en doe een beetje boter in de pan. Je kunt nu een beetje beslag in de pan gieten.

5. **Fruit toevoegen:** Leg een paar stukjes appel en aardbei op het beslag. Je mag zelf kiezen hoeveel fruit je wilt.
6. **Omdraaien:** Bak de pannenkoek aan één kant tot hij bruin is. Daarna moet je de pannenkoek draaien en de andere kant bakken.
7. **Serveren:** Leg de pannenkoeken op een bord. Je mag er suiker en slagroom aan toevoegen.
8. **Genieten:** Eet de pannenkoeken warm. Dit huisgemaakte recept is perfect voor ontbijt of lunch!

Geniet van je maaltijd!

A1.17.1 Huisgemaakte pannenkoeken met slagroom en fruit

A1.17.1 Tortitas caseras con nata montada y fruta



<https://app.colanguage.com/es/neerlandes/lectura/huisgemaakte-pannenkoeken-met-slagroom-en-fruit>



Oefening 1:

Woordbingo

Instructie: 1. Luister minimaal twee keer naar de video en geef de woorden aan die je hoort. 2. Gebruik de woorden om een gesprek te vormen met je docent (schrijf je gesprek op). 3. Memoriseer de woorden met de woordentrainer.

Palabra

het recept

Traducción

la receta

Palabra

Traducción

het meel

la harina

de bloem

la harina (para repostería)

het zout

la sal

de eieren

los huevos

de melk

la leche

de koekenpan

la sartén

bakken

freír

de boter

la mantequilla

de bruine suiker

el azúcar moreno

A1.17.1 Huisgemaakte pannenkoeken met slagroom en fruit

A1.17.1 Tortitas caseras con nata montada y fruta



<https://app.colanguage.com/es/neerlandes/lectura/huisgemaakte-pannenkoeken-met-slagroom-en-fruit>



Oefening 2:

Tekst

Instructie: 1. Lees de tekst in tweetallen. 2. Leer de zinnen uit het hoofd door de vertaling af te dekken.

Huisgemaakte pannenkoeken met slagroom en fruit

Tijd: 30 minuten

Kosten: Gemiddeld

Moeilijkheid: Makkelijk

Een huisgemaakt recept voor heerlijke pannenkoeken met aardbeien, appel en slagroom.

Ingrediënten:

- 200 gram bloem
- 2 eieren
- 400 ml melk
- 1 snufje zout
- 2 eetlepels suiker
- Boter om te bakken
- Olie
- 1 appel
- 4 aardbeien

- Slagroom

Crepes caseras con nata montada y fruta

Tiempo: 30 minutos

Coste: Medio

Dificultad: Fácil

Una receta casera para deliciosos crepes con fresas, manzana y nata montada.

Ingredientes:

- 200 gramos de harina
- 2 huevos
- 400 ml de leche
- 1 pizca de sal
- 2 cucharadas de azúcar
- Mantequilla para freír
- Aceite
- 1 manzana
- 4 fresas
- Nata montada

Pasos:

1. Preparar los ingredientes:

A1.17.1 Huisgemaakte pannenkoeken met slagroom en fruit

A1.17.1 Tortitas caseras con nata montada y fruta



<https://app.colanguage.com/es/neerlandes/lectura/huisgemaakte-pannenkoeken-met-slagroom-en-fruit>



Oefening 3:

Vragen over de tekst

Instructie: Lees de bovenstaande tekst en kies het juiste antwoord.

1. Welke ingrediënten moet je snijden voor het recept?

- | | |
|-----------------------|-------------------|
| a. Bloem en eieren | b. Melk en boter |
| c. Appel en aardbeien | d. Suiker en zout |

2. Wat mag je op de pannenkoeken doen als ze klaar zijn?

- a. Slagroom en suiker
- b. Olie en bloem
- c. Boter en gist
- d. Melk en eieren

3. Wat gebruik je om de pan in te vetten voordat je gaat bakken?

- a. Olie en boter
- b. Boter en gist
- c. Melk en zout
- d. Water en suiker

4. Wat moet je doen nadat je het beslag in de pan hebt gegoten?

- a. De pannenkoek direct omdraaien
- b. De appels snijden
- c. Fruit op het beslag leggen
- d. Het beslag mengen

Soluciones:

1. Appel en aardbeien 2. Slagroom en suiker 3. Olie en boter 4. Fruit op het beslag leggen

A1.17.1 Huisgemaakte pannenkoeken met slagroom en fruit

A1.17.1 Tortitas caseras con nata montada y fruta



<https://app.colanguage.com/es/neerlandes/lectura/huisgemaakte-pannenkoeken-met-slagroom-en-fruit>



Oefening 4:

Openingsvragen voor

gesprekken

Instructie: Bespreek de volgende vragen met je leraar met behulp van de woordenschat uit deze les, en schrijf je antwoorden op.

1. Welke ingrediënten gebruik je om het beslag te maken?

.....

2. Hoe bak je de pannenkoeken in de pan?

.....

3. Wat doe je met het fruit als je de pannenkoeken bakt?

.....

4. Wat vind jij lekker om op pannenkoeken te doen en waarom?

.....

