

## A1.17.1 Huisgemaakte pannenkoeken

Crêpes maison



- Welke melk gebruikt de spreker?
  - Karnemelk
  - Havermelk
  - Geen melk
  - Kokosmelk
- Hoeveel pannenkoeken kan de spreker ongeveer maken?
  - Ongeveer vijftig
  - Ongeveer vijf
  - Ongeveer twintig
  - Ongeveer twee
- Wat doet de spreker eerst met de boter?
  - Hij mengt de boter met suiker.
  - Hij doet de boter in het beslag zonder te smelten.
  - Hij zet de boter in de koelkast.
  - Hij smelt de boter in de pan.
- Wat smeert de spreker in de hete pan?
  - Melk met een kwast
  - Boter met een kwast
  - Olie met een lepel
  - Bloem met een kwast

1-b 2-c 3-d 4-b

### 2. Lisez le dialogue et répondez aux questions.

Tijdens een team-evenement doen collega's een kookworkshop: pannenkoeken maken

*Lors d'un événement d'équipe, des collègues participent à un atelier de cuisine : faire des crêpes*

- Instructeur** Vandaag maken we pannenkoeken. Jullie *(Aujourd'hui, nous faisons des crêpes. Vous devez bien travailler ensemble.)*  
**Ko:** moeten goed samenwerken.
- Collega:** Leuk! Hoe beginnen we? *(Chouette ! Comment commence-t-on ?)*
- Instructeur** Neem bloem, eieren, een snufje zout en melk *(Prenez de la farine, des œufs, une pincée de sel et du lait pour une crêpe classique.)*  
**Ko:** voor een klassieke pannenkoek.
- Collega:** Oké, dat is voor het deeg. Wat doen we daarna? *(Ok, c'est pour la pâte. Que fait-on ensuite ?)*
- Instructeur** Doe alles in een kom. Roer goed tot je een *(Mettez tout dans un bol. Remuez bien jusqu'à obtenir une pâte sans grumeaux.)*  
**Ko:** beslag zonder klontjes hebt.
- Collega:** Moeten we nog ergens op letten? *(Doit-on faire attention à quelque chose ?)*
- Instructeur** Je kunt een beetje extra melk toevoegen als je *(Vous pouvez ajouter un peu plus de lait si vous voulez une pâte plus liquide.)*  
**Ko:** een dunner beslag wilt.
- Collega:** En voor het bakken? *(Et pour la cuisson ?)*
- Instructeur** De pan moet heet zijn voordat je het beslag erin *(La poêle doit être chaude avant d'y verser la pâte. Retournez la crêpe quand vous voyez de petits trous.)*  
**Ko:** doet. Draai de pannenkoek om als je kleine gaatjes ziet.
- Collega:** Super, we beginnen! *(Super, on commence !)*

1. Wat doen de collega's vandaag in de workshop?
  - a. Brood maken met gist
  - b. Pannenkoeken maken en samenwerken
  - c. Soep snijden en wegen
  - d. Taart bakken met slagroom
2. Waarom kun je extra melk toevoegen aan het beslag?
  - a. Om het beslag donkerder te maken
  - b. Om het beslag dunner te maken
  - c. Om het beslag te laten rijzen
  - d. Om het beslag zoeter te maken

**1-b 2-b**