

B1.16 Masterchef: gevorderd koken



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

De bereidingswijze	<i>(La méthode de préparation)</i>	Deeg kneden	<i>(Pétrir la pâte)</i>
De keukengerei	<i>(Les ustensiles de cuisine)</i>	Bakken tot goudbruin	<i>(Cuire jusqu'à dorure)</i>
De garde	<i>(Le fouet)</i>	Frituren	<i>(Frire)</i>
De spatel	<i>(La spatule)</i>	Snijden	<i>(Couper)</i>
De ovenschaal	<i>(Le plat allant au four)</i>	Fijnhakken	<i>(Hacher finement)</i>
De bakplaat	<i>(La plaque de cuisson)</i>	Julienne snijden	<i>(Couper en julienne)</i>
De pan op laag vuur	<i>(La casserole à feu doux)</i>	Kruiden	<i>(Assaisonner)</i>
Deksel op de pan doen	<i>(Mettre le couvercle sur la casserole)</i>	Op smaak brengen	<i>(Rectifier l'assaisonnement)</i>
Afnemen van warmte (van het vuur halen)	<i>(Retirer de la chaleur (retirer du feu))</i>	Tempereren (chocolade)	<i>(Tempérer (chocolat))</i>
De saus binden	<i>(Épaissir la sauce)</i>	De proefproef nemen	<i>(Faire un test de dégustation)</i>
Roux maken	<i>(Préparer un roux)</i>		

1. Grammaire: Comparaisons et nuances avec **meer/minder/even**

Comparez et nuancez les différences et les ressemblances avec **meer**, **minder** et **even**...als dans des phrases.



Formule (Formule)	Voorbeeld (Exemple)
meer + adjectief (<i>plus + adjectif</i>)	De saus is meer pittig. (<i>La sauce est plus épicée.</i>)
minder + adjectief (<i>moins + adjectif</i>)	Deze soep is minder zout dan gisteren. (<i>Cette soupe est moins salée qu'hier.</i>)
even + adjectief + als (<i>aussi + adjectif + que</i>)	De pan is even heet als gisteren. (<i>La poêle est aussi chaude qu'hier.</i>)
net zo + adjectief + als (<i>tout aussi + adjectif + que</i>)	De tomaten zijn net zo rijp als gisteren. (<i>Les tomates sont tout aussi mûres qu'hier.</i>)
meer/minder + zelfstandig naamwoord (<i>plus/moins + nom</i>)	Gebruik meer kruiden in het recept. (<i>Utilise plus d'herbes dans la recette.</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.
(Laisse la sauce encore cinq minutes à feu doux ; alors elle sera plus liée qu'à présent.)
a. meest b. even c. meer d. net zo

2. Doe er vandaag _____ zout in dan gisteren, want de bouillon is al behoorlijk sterk. (*Mets-y aujourd'hui moins de sel qu'hier, car le bouillon est déjà assez fort.*)
- a. meer b. minder dan c. minder d. even

1. meer 2. minder



Réécrivez les phrases (QR: IA+)

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

(La réunion dure plus longtemps que la semaine dernière.)

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

(Cet ordinateur portable est plus léger que mon ancien ordinateur portable.)

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

(Mon trajet domicile-travail est tout aussi long que ton trajet domicile-travail.)

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.

Corrigez l'erreur

1. De saus is net zo pittig dan gisteren.

La sauce est aussi piquante qu'hier.

2. Voeg meer zout toe als gisteren.

Ajoute plus de sel qu'hier.

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

2. Exercices

1. Associez chaque mot à sa définition.

- 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. Newsletter de l'atelier de cuisine : soirée Masterchef à la maison (QR: Audio)



Remplissez les lacunes: 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.

Pour la soirée Masterchef de notre atelier de cuisine, vous recevez la recette par e-mail. Faites la mise en place : coupez les légumes en morceaux égaux et hachez finement les herbes. Faites chauffer la poêle à feu doux et faites revenir l'oignon et l'ail. Ajoutez du bouillon et liez la sauce avec un roux. Goûtez en cours de route et assaisonnez avec plus ou moins de poivre, selon le degré de piquant que vous souhaitez.

Pour le plat principal, pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit souple et laissez-la reposer 20 minutes. Étalez-la ensuite sur une plaque de cuisson et faites cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Retirez le plat du feu à temps, afin que le fond ne devienne pas trop sec. Utilisez une spatule pour retourner et un fouet pour lisser la sauce. Tout est prêt quand la croûte est aussi croustillante que dans les exemples.

(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. Écoutez l'extrait audio et choisissez la bonne réponse. (QR: Audio)

Vrai Faux

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.



1-V 2-X 3-V

4. Choisissez la bonne solution

1. Je _____ de saus met meer peper dan gisteren, maar je gebruikt minder zout. *(Tu assaisones la sauce avec plus de poivre qu'hier, mais tu utilises moins de sel.)*
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. *(Pendant que la casserole est à feu doux, tu pétris la pâte jusqu'à ce qu'elle soit aussi souple qu'hier.)*
a. kneden b. kneedt c. kneed d. kneedde
3. In dit recept _____ je de groenten net zo voorzichtig als de chef uitlegt. *(Dans cette recette, tu assaisones les légumes aussi prudemment que le chef l'explique.)*
a. kruidde b. kruiden c. kruidt d. kruid

1. kruidt 2. kneed 3. kruidt

5. Jeu de rôle - dialogues (QR: Audio)



Teamkookavond: saus redderen

- Mila (collega):** *Joris, mijn saus is te dun en hij kookt veel te hard - wat nu? (Joris, ma sauce est trop liquide et elle bout beaucoup trop fort — que faire ?)*
- Joris (jij):** *Zet de pan op laag vuur en doe even een deksel op de pan, dan stopt het spatten. (Mets la casserole sur feu doux et mets un couvercle sur la casserole un moment, comme ça ça arrêtera les éclaboussures.)*
- Mila (collega):** *Oké, maar hoe kan ik de saus binden zonder klontjes? (D'accord, mais comment puis-je lier la sauce sans grumeaux ?)*
- 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. (Fais, dans une petite casserole, un roux : fais fondre un peu de beurre, ajoute de la farine et remue au fouet ; puis ajoute-le petit à petit à la sauce tout en continuant de bien remuer.)*

Mila (collega): *Top, ik neem straks even een proefproef en breng hem dan op smaak met kruiden.*

(Super, tout à l'heure je vais faire une petite dégustation et ensuite je l'assaisonnerai avec des épices.)

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

6. Parler : traduire et répondre (QR: IA+)



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. Écriture: WhatsApp (QR: IA+)

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.



Rédigez une réponse appropriée: *Ik stel voor dat we beginnen met ... / Kun je de saus iets meer/minder pittig maken dan ...? / Als je wilt, kan ik alvast ...*

Verbes importants

Kruiden (assaisonner)

Onvoltooid tegenwoordige tijd (OTT)

ik	kruid
jij/je	kruidt
hij/zij/ze/het	kruidt
wij/we	kruiden
jullie	kruiden
zij/ze	kruiden

Kneden (plisser)

Onvoltooid tegenwoordige tijd (OTT)

kneed
kneedt
kneedt
kneden
kneden
kneden