

## A1.17.1 Huisgemaakte pannenkoeken



1. Welke melk gebruikt de spreker?
  - a. Kokosmelk
  - b. Geen melk
  - c. Karnemelk
  - d. Havermelk
2. Hoeveel pannenkoeken kan de spreker ongeveer maken?
  - a. Ongeveer vijftig
  - b. Ongeveer twee
  - c. Ongeveer vijf
  - d. Ongeveer twintig

1-d 2-d

### 2. Lees de dialoog en beantwoord de vragen.

**Instructeur** Vandaag maken we pannenkoeken. Jullie moeten goed samenwerken.

**Ko:**

**Collega:** Leuk! Hoe beginnen we?

**Instructeur** Neem bloem, eieren, een snufje zout en melk voor een klassieke pannenkoek.

**Ko:**

**Collega:** Oké, dat is voor het deeg. Wat doen we daarna?

**Instructeur** Doe alles in een kom. Roer goed tot je een beslag zonder klontjes hebt.

**Ko:**

**Collega:** Moeten we nog ergens op letten?

**Instructeur** Je kunt een beetje extra melk toevoegen als je een dunner beslag wilt.

**Ko:**

**Collega:** En voor het bakken?

**Instructeur** De pan moet heet zijn voordat je het beslag erin doet. Draai de pannenkoek om als je

**Ko:** kleine gaatjes ziet.

**Collega:** Super, we beginnen!

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

1-b 2-c