

## B1.16 Masterchef: gevorderd koken



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

De garde	Bakken tot goudbruin
De spatel	Frituren
De ovenschaal	Snijden
De bakplaat	Fijnhakken
De pan op laag vuur	Julienne snijden
Deksel op de pan doen	Kruiden
De bereidingswijze	Op smaak brengen
De keukengerei	Tempereren (chocolade)
De saus binden	Afnemen van warmte (van het vuur halen)
Roux maken	De proefproef nemen
Deeg kneden	

### 1. Grammatica: Vergelijkingen en nuancering met meer/minder/even

Vergelijk en nuanceer verschillen en gelijkenissen met meer, minder en even...als in zinnen.



Formule	Voorbeeld
meer + adjectief	De saus is <b>meer</b> pittig.
minder + adjectief	Deze soep is <b>minder</b> zout dan gisteren.
even + adjectief + als	De pan is <b>even</b> heet <b>als</b> gisteren.
net zo + adjectief + als	De tomaten zijn <b>net zo</b> rijp <b>als</b> gisteren.
meer/minder + zelfstandig naamwoord	Gebruik <b>meer</b> kruiden in het recept.

- Laat de pan op laag vuur staan, want deze saus wordt anders \_\_\_\_\_ dan bedoeld.  
a. meer dikke      b. minder dik      c. meer dik      d. even dik als
- Deze soep is \_\_\_\_\_ gisteren, dus je mag nog een snufje zout toevoegen.  
a. minder zouter dan      b. minder zout als      c. minder zout dan  
d. meer zout dan

1. meer dik 2. minder zout dan

### Herschrijf de zinnen

- De vergadering is lang. Vorige week was de vergadering langer.  
\_\_\_\_\_
- Dit rapport is duidelijk. Het vorige rapport was duidelijker.  
\_\_\_\_\_
- De laptop van mijn collega is snel. Mijn laptop is sneller.  
\_\_\_\_\_



## 2.Oefeningen

### 1. Koppel elk woord aan de juiste definitie.

- |                        |   |
|------------------------|---|
| a. de garde            | 1. Een saus dikker maken, zodat hij minder dun is dan eerst.                      |
| b. de spatel           | 2. Plat hulpmiddel om te keren of te verspreiden - handiger dan met een lepel.    |
| c. de saus binden      | 3. Keukengerei om een saus of beslag luchtig te kloppen, meer lucht erin brengen. |
| d. de pan op laag vuur | 4. Kookstand waarbij het eten langzamer gaart dan op hoog vuur.                   |
| e. de bereidingswijze  | 5. Beschrijving van de stappen en tijden: zo kook je op dezelfde manier.          |
- a-3 b-2 c-1 d-4 e-5**



### 2. Interne nieuwsbrief: Masterchef-workshop na werktijd (Audio beschikbaar in de app)

**Vul de lege plekken in:** snijden, roux, binden, garde, ovenschaal, navertellen, op smaak brengen, spatel

Volgende week organiseert onze personeelsvereniging een Masterchef-workshop in de bedrijfskantine. We koken een driegangenmenu en je krijgt een receptkaart mee, zodat je het thuis kunt \_\_\_\_\_. Je werkt in duo's en oefent met \_\_\_\_\_, proeven en het \_\_\_\_\_ van sauzen.

Praktisch: neem een schort mee en draag dichte schoenen. In de keuken zijn een \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ en \_\_\_\_\_ aanwezig. We maken ook een \_\_\_\_\_ om de saus te \_\_\_\_\_; zet de pan op laag vuur en blijf roeren. Wie liever minder pittig eet, kan meer yoghurt toevoegen. Aanmelden kan tot vrijdag.

1. Welke stappen staan er in de tekst voor het maken van een saus en wat kun je doen als je de saus minder pittig wilt?
- 

### 3. Luister naar het audiofragment en geef aan of de volgende uitspraken waar of onwaar zijn.

De spreker gaat op het werk een kookdemonstratie geven aan collega's.

**Waar Onwaar**

Voor de saus gebruikt ze een bakplaat in plaats van een pan op laag vuur.

Ze proeft de saus pas nadat ze de pan van het vuur heeft gehaald.



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

**Noor** *Oké Daan, jouw saus is nog best dun — heb je al een proefproef genomen (workshopdocent): en is de smaak goed?*



**Daan (cursist):** *Ja, de smaak is prima. Ik heb 'm net op smaak gebracht met zout en peper, maar hij bindt niet.*

**Noor (workshopdocent):** *Zet de pan op laag vuur en maak in een klein pannetje een roux: een beetje boter, dan bloem, goed roeren met de garde tot het mengsel glad en licht gekookt is.*

**Daan (cursist):** *En dan roer ik dat beetje bij beetje met de spatel door de saus, en laat ik het niet hard koken?*

**Noor (workshopdocent):** *Precies. Voeg de roux langzaam toe, blijf proeven en als de saus de juiste*

*dikte heeft, neem je 'm van de warmte — haal de pan even van het vuur zodat hij niet verder indikt.*

1. Wat is het probleem met de saus en welke oplossing stelt Noor voor?

---

2. Noor zegt: "zet de pan op laag vuur" en "haal 'm van het vuur". Wanneer doe je wat?

---

## 5. WhatsApp

Hoi! Kun jij zaterdag voor het teamdiner jouw signature-gerecht maken? We zijn met 10. Het liefst iets dat je grotendeels van tevoren kunt voorbereiden.

Ik heb hier alleen een **oven** en twee pitten. Ik kan wel een **bakplaat** en een grote **ovenschaal** regelen, maar niet heel veel **keukengerei**.

Kun je je **bereidingswijze** in stappen sturen (incl. timing)? En zeg even of het **meer** of **minder** pittig kan, want niet iedereen houdt daarvan.

Thanks!

Sanne



**Schrijf een passende reactie:** *Ik stel voor dat we ... omdat het makkelijk(er) is om voor te bereiden. / Zou je kunnen bevestigen of ...? / Het kan meer/minder ... worden als we ...*

---



---



---

### Belangrijke werkwoorden

ik

jij/je

hij/zij/ze/het

wij/we

jullie

zij/ze

### Kruiden (kruiden)

Onvoltooid tegenwoordige tijd (OTT)

kruid

kruidt

kruidt

kruiden

kruiden

kruiden

### Kneden (kneden)

Onvoltooid tegenwoordige tijd (OTT)

kneed

kneedt

kneedt

kneden

kneden

kneden