

B1.16 Masterchef: gevorderd koken



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

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

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

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.
a. meest b. even c. meer d. net zo
- Doe er vandaag _____ zout in dan gisteren, want de bouillon is al behoorlijk sterk.
a. meer b. minder dan c. minder d. even

1. meer 2. minder

Herschrijf de zinnen (QR: A1+)



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

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

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

Corrigeer de fout

1. De saus is net zo pittig dan gisteren.

De saus is net zo pittig als gisteren.

2. Voeg meer zout toe als gisteren.

Voeg meer zout toe dan gisteren.

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

2.Oefeningen

1. Koppel elk woord aan de juiste definitie.

- 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. Nieuwsbrief van de kookstudio: Masterchef-avond voor thuis (QR: Audio)



Vul de lege plekken in: 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.

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. Luister naar het audiofragment en kies het juiste antwoord. (QR: Audio)

Waar Onwaar

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.



4. Kies de juiste oplossing

1. Je _____ de saus met meer peper dan gisteren, maar je gebruikt minder zout.
a. kruide b. kruid c. kruiden d. kruidt
 2. Terwijl de pan op laag vuur staat, _____ je het deeg tot het even soepel is als gisteren.
a. kneden b. kneedt c. kneed d. kneedde
 3. In dit recept _____ je de groenten net zo voorzichtig als de chef uitlegt.
a. kruide b. kruiden c. kruidt d. kruid
1. kruidt 2. kneed 3. kruidt



5. Rollenspel - dialogen (QR: Audio)

Teamkookavond: saus redderen

- Mila (collega):** *Joris, mijn saus is te dun en hij kookt veel te hard - wat nu?*
- Joris (jij):** *Zet de pan op laag vuur en doe even een deksel op de pan, dan stopt het spatten.*
- Mila (collega):** *Oké, maar hoe kan ik de saus binden zonder klontjes?*
- 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.*
- Mila (collega):** *Top, ik neem straks even een proefproef en breng hem dan op smaak met kruiden.*

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

6. Spreken: vertaal en beantwoord (QR: AI+)

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. Schrijven: WhatsApp (QR: AI+)

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.



Schrijf een passende reactie: *Ik stel voor dat we beginnen met ... / Kun je de saus iets meer/minder pittig maken dan ...? / Als je wilt, kan ik alvast ...*

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