

Blok	Aardappel (les 2)
Recept	Wortelen koken
Doel	Als je wortelen wil koken dan zal je moeten weten wanneer ze gaar zijn.
Filmpje	

Ingrediënten voor 1 persoon	Benodigdheden
100 gram wortel	Snijplank
Zout	Koksmes/aardappelmesje
	Dunschiller
	Kookpan/steelpan
	Plat bord
	Theelepel
	Prullenbakje
	Vork
	Gasaansteker/lucifers
	Vergiet

	Stappenplan	Check
1.	Snijd de uiteindes (kontjes) van de wortel.	
2.	Schil de wortel met de dunschiller.	
3.	Snijd de wortel volgens de juiste snijtechniek (zoals we ook de prei snijden) Snijd de wortel één keer door de lengte. snijd de wortel daarna in halve ringen. Let erop dat de stukjes allemaal ongeveer even groot zijn.	
4.	Doe de stukjes wortel in de kookpan/steelpan.	
5.	Laat de pan vol lopen met water totdat de worteltjes onder water staan.	
6.	Doe eventueel een ½ tot 1 theelepeltje zout bij het water. (Naar smaak, wat je zelf lekker vindt).	
7.	Doe de deksel op de pan.	
8.	Maak één van de bovenste twee pitjes aan.	
9.	Zet de pan op het vuur.	
10.	Breng het water aan de kook.	
11.	Het water kookt als je bubbels ziet.	
12.	Springt er water over de rand van de pan, zet dan het vuur wat lager.	
13.	Kook de worteltjes totdat ze gaar zijn.	
14.	Prik met een vork in de worteltjes, glijdt de vork makkelijk door de worteltjes dan zijn de worteltjes gaar.	
15.	Zet het vuur uit als de worteltjes gaar zijn.	
16.	Giet de worteltjes af in het vergiet → Doe dit in de wasbak!	
17.	Doe de worteltjes vanuit het vergiet op je bord.	
18.	Breng de worteltjes eventueel op smaak met peterselie.	