

|                |                                                                                                       |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Blok</b>    | <b>Aardappel (les 2)</b>                                                                              |
| <b>Recept</b>  | <b>Koken + jus</b>                                                                                    |
| <b>Doel</b>    | <b>Als je aardappelen wil koken dan zal je moeten weten wanneer ze gaar zijn.</b>                     |
| <b>Filmpje</b> | <a href="https://www.youtube.com/watch?v=vtSxjcmNv6c">https://www.youtube.com/watch?v=vtSxjcmNv6c</a> |

| <b>Ingrediënten voor 1 persoon</b> | <b>Benodigdheden</b>   |
|------------------------------------|------------------------|
| 150 gram aardappelen               | Snijplank              |
| Zout                               | Koksmes/aardappelmesje |
|                                    | Dunschiller            |
| 150 milliliter water               | Vergiet                |
| ½ zakje juspoeder                  | Kookpan/steelpan       |
|                                    | Plat bord              |
|                                    | Theelepel              |
|                                    | Prullenbakje           |
|                                    | Vork                   |
|                                    | Maatbeker              |
|                                    | Koekenpan              |
|                                    | Garde                  |
|                                    | Lepel                  |
|                                    | Mes                    |
|                                    | Soeplepel              |
|                                    | Gasaansteker/lucifers  |

|     | <b>Stappenplan</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Check</b> |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1.  | Schil de aardappelen met de dunschiller.                                                                                                                                                                                                                                                                      |              |
| 2.  | Snijd de aardappel in vier (gelijke) stukken. <ul style="list-style-type: none"> <li>- één keer door de lengte</li> <li>- één keer door de breedte</li> </ul> <b>Tip:</b><br><b>Is de aardappel erg groot dan kun je van die 4 stukken ook 8 stukken maken. Ook deze stukken moeten ongeveer gelijk zijn.</b> |              |
| 3.  | Doe de aardappelen in de vergiet.                                                                                                                                                                                                                                                                             |              |
| 4.  | Was de aardappelen onder de kraan.                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |
| 5.  | Pak onderop de werkbank de kookpan/steelpan.                                                                                                                                                                                                                                                                  |              |
| 6.  | Doe de aardappelen in de pan.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |              |
| 7.  | Vul de pan voor $\frac{3}{4}$ met water.                                                                                                                                                                                                                                                                      |              |
| 8.  | Doe eventueel een $\frac{1}{2}$ tot 1 theelepeltje zout bij het water.<br>(Naar smaak, wat je zelf lekker vindt).                                                                                                                                                                                             |              |
| 9.  | Doe de deksel op de pan.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |              |
| 10. | Maak één van de bovenste twee pitjes aan.                                                                                                                                                                                                                                                                     |              |
| 11. | Zet de pan op het vuur.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |              |
| 12. | Breng het water aan de kook.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |              |
| 13. | Het water kookt als je bubbels ziet.                                                                                                                                                                                                                                                                          |              |
| 14. | Springt er water over de rand van de pan, zet dan het vuur wat lager.                                                                                                                                                                                                                                         |              |
| 15. | Kook de aardappelen 10-15 minuten.                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |
| 16. | Prik met een vork in de aardappelen, glijdt de vork makkelijk door de aardappel/valt de aardappel uit elkaar dan is de aardappel gaar.                                                                                                                                                                        |              |
| 17. | Zet het vuur uit als de aardappelen gaar zijn.                                                                                                                                                                                                                                                                |              |
| 18. | Giet de aardappelen af in de vergiet → Doe dit in de wasbak!                                                                                                                                                                                                                                                  |              |

|     |                                                                       |  |
|-----|-----------------------------------------------------------------------|--|
| 19. | Doe de aardappelen terug in de pan → Zet de pan terug op de werkbank. |  |
| 20. | Doe de deksel op de pan → zo blijven de aardappelen warm.             |  |
| 21. | Pak onderop de werkbank de maatbeker en koekenpan.                    |  |
| 22. | Vul de maatbeker met 150 milliliter water.                            |  |
| 23. | Maak één van de bovenste twee pitjes aan.                             |  |
| 24. | Zet de koekenpan op het vuur.                                         |  |
| 25. | Giet het water uit de maatbeker in de koekenpan.                      |  |
| 26. | Giet een ½ zakje juspoeder bij het water.                             |  |
| 27. | Roer het water en de juspoeder met een garde door elkaar.             |  |
| 28. | Breng de jus aan de kook maar blijf roeren.                           |  |
| 29. | Schep de aardappelen op je bord.                                      |  |
| 30. | Schep met de soeplepel de jus over de aardappelen.                    |  |



**water dat kookt**



**met een vork prikken in de aardappels → checken of ze gaar zijn**



**jus maken zonder vlees**