

Blok	Ei (les 1)
Recept	Ei koken
Doel	Als je een ei wil koken dan zal je moeten weten wanneer het water kookt.
Filmpje	https://www.ah.nl/allerhande/video/R-V1324710/ei-koken

Ingrediënten voor 1 persoon	Benodigdheden
1 ei	Kookpan/steelpan + deksel
Broodje	Kookwekker
Peper	Gasaansteker/lucifers
Zout	Pannenvlappen
	Broodmes
	Plat bord
	Prullenbakje
	Papier
	Eiersnijder

	Stappenplan	Check
1.	Doe het ei in de pan.	
2.	Doe koud water in de pan.	
3.	Zorg dat het ei net onder water staat.	
4.	Maak één van de bovenste twee pitjes aan.	
5.	Zet de pan op het vuur.	
6.	Doe de deksel op de pan. Zo blijft de warmte in de pan en zal het water sneller koken.	
7.	Zet als het water kookt het vuur laag. Water kookt als het bubbelt → haal dus regelmatig de deksel van de pan om te kijken.	
8.	Bedenk in de tussentijd of je je ei hard- of zacht gekookt wil hebben. → zie foto onderaan het recept.	
9.	Zet de kookwekker op het juiste aantal minuten.	
10.	Doe, als de kookwekker afgaat, het vuur uit.	
11.	Pak de pannenvlappen van het rekje.	
12.	Gebruik de pannenvlappen en zet de pan in de gootsteen.	
13.	Haal de deksel eraf en leg deze op de werkbank.	
14.	Zet de koude kraan aan en laat het water 30 seconden in de pan lopen. → Dit noemen ze het ei laten schrikken, het kookproces stopt nu.	
15.	Pak het bord onderop de werkbank.	
16.	Snijd het broodje open en leg dit op het bord.	
17.	Pak een stuk papier.	
18.	Pel het ei op het stuk papier.	
19.	Doe het papier met schillen in het prullenbakje.	
20.	Snijd het ei met de eiersnijder in plakjes.	
21.	Leg de plakjes ei op het broodje.	



water dat kookt bubbelt



kooktijd eieren