

Blok	Soep (les 1)
	Snijtechniek – brunoise
Doel	Als je brunoise wil snijden dan zal je alles even groot moeten kunnen snijden.
Filmpje	https://www.youtube.com/watch?v=MsiCm5N-z9A

Brunoise snijden betekent niets anders dan '**in blokjes snijden**'.
De officiële afmeting van brunoise is 0,5 centimeter bij 0,5 centimeter bij 0,5 centimeter. Je kan eigenlijk alle stevige groente en fruit brunoise snijden.

Tips

- Gebruik eerst en vooral een **scherp en degelijk mes**.
Botte messen zijn taboe: ze zijn **gevaarlijk** en je kunt er **onmogelijk dezelfde blokjes** mee snijden.
- Leg een **vochtige handdoek** onder je **snijplank**; zo ben je er zeker van dat die **niet wegschuift** tijdens het snijden.
- Werk **geleidelijk** toe naar de brunoisevorm: begin met **plakjes** die je daarna in **gelijke blokjes** snijdt.
- De **perfecte brunoiseblokjes** zijn 0,5 centimeter bij 0,5 centimeter bij 0,5 centimeter.

Ingrediënten voor 1 persoon	Benodigdheden
½ wortel	Snijplank
	Koksmes/aardappelmesje
	Theedoek
	Dunschiller
	Prullenbakje

	Stappenplan	Check
1.	Leg een vochtige theedoek onder de snijplank.	
2.	Schil de wortel.	
3.	Snijd de uiteindes van de wortel af.	
4.	Snijd de wortel in stukken van maximaal 4 cm. lang.	
5.	Snijd er dunne plakjes van.	
6.	Snijd de plakjes vervolgens in dunne reepjes → allemaal ongeveer even dik	
7.	Snijd de reepjes vervolgens in blokjes → allemaal ongeveer even dik	

