

Blok	Soep (les 1)
	Snijtechniek - julienne
Doel	Als je julienne wil snijden dan zal je alles even lang en dik moeten kunnen snijden.
Filmpje	https://www.youtube.com/watch?v=qy3qJ6cLWZo

Juli-wat?

Julienne is een van oorsprong **Franse keukenterm** voor **dunne reepjes** die lijken op **lucifers**. In principe kun je bijna elk ingrediënt in julienne snijden, maar het wordt het vaakst met **groenten** gedaan.

Tips

- Gebruik eerst en vooral een **scherp en degelijk mes**. **Botte messen** zijn taboe: ze zijn **gevaarlijk** en je kunt er **onmogelijk dezelfde reepjes** 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 juliennevorm: begin met **plakjes** die je daarna in **gelijke reepjes** snijdt.
- De **perfecte juliennestaafjes** zijn 1 tot 3 millimeter dik en 3 tot 4 centimeter lang.

Ingrediënten voor 1 persoon	Benodigheden
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.	

