

praktische taalopdrachten

koken



De oefeningen in dit werkboekje gaan over:

- Een recept uitzoeken
- Een boodschappenlijstje maken
- Boodschappen controleren
- Een recept lezen



Werken aan Nederlands



Een recept uitzoeken.

Vanavond komt Nina op bezoek bij Teun. Teun gaat koken voor Nina. Teun zoekt een recept. Nina houdt van pittige gerechten.

Welk recept kiest Teun? Kruis aan.



tomatensoep











Schrijf de juiste naam onder het recept.

Kies uit:

- Maaltijdsalade met zalm
- Boerenkool stampot
- Thaise curry
- Pannenkoeken
- Tomatensoep



Een boodschappenlijstje maken

Teun kiest voor het recept 'Thaise curry'. Hij gaat boodschappen doen. Daarvoor heeft hij een boodschappenlijstje nodig.

Lees het recept. Schrijf het boodschappenlijstje.



Ingrediënten:

300 gr. kipfilet
400 gr. verse peultjes
2 uien
1 pak rijst
1 blik kokosmelk
1 el wokolie
1 pot currypasta

Bereiding Thaise curry:

- Snij de ui in halve ringen en halveer de peultjes.
- Snij de kipfilet in blokjes.
- Kook 300 gr. rijst gaar.
- Verhit 2 el wokolie in een wok en bak de kipfilet goudbruin.
- Voeg dan de ui en peultjes toe en bak 3 min. kort mee.
- Zet het vuur laag.
- Voeg de kokosmelk en 200 gr. currypasta toe en breng het geheel al roerend aan de kook.
- Laat het gerecht 1-2 min. zachtjes doorkoken.
- Serveer de curry met de rijst.



--

 Het boodschappenlijstje afstrepen.

Teun is naar de winkel geweest. Heeft hij alle ingrediënten gehaald?

Kruis aan.

- 300 gr. kipfilet
- 400 gr. verse peultjes
- 2 uien
- 1 pak rijst
- 1 blik kokosmelk
- wokolie
- 1 pot currypasta



 Teken hier wat Teun is vergeten te kopen:

Lees het recept nog een keer.

Bereiding Thaise curry:

- Snij de ui in halve ringen en halveer de peultjes.
- Snij de kipfilet in blokjes.
- Kook 300 gr. rijst gaar.
- Verhit 2 el wokolie in een wok en bak de kipfilet goudbruin.
- Voeg dan de ui en peultjes toe en bak 3 min. kort mee.
- Zet het vuur laag.
- Voeg de kokosmelk en 200 gr. currypasta toe en breng het geheel al roerend aan de kook.
- Laat het gerecht 1-2 min. zachtjes doorkoken.
- Serveer de curry met de rijst.



Beantwoord de vragen:

1. Wat betekenen de afkortingen? Trek een lijn.

el

minuten

gr.

eetlepel

min.

gram

2. Hoe snijd je in dit recept de volgende ingrediënten?



de uien:



de peultjes:



de kipfilet:

3. In de pot currypasta zit 400 gram. Teun heeft voor dit recept 200 gram nodig. Hoeveel gebruikt Teun? Zet een pijl bij het juiste streepje.



4. Hoe noem je de hoeveelheid / het deel dat Teun gebruikt?

Vul de zin aan:

Teun gebruikt de van de pot currypasta.