

D. Verduidelijkende (demonstratieve) teksten

3. Instructieve teksten voor uit te voeren handelingen

KOTKOTKEDEI-QUICHE

Ingrediënten

- een bladerdeegtaartvorm
- 150 gram gerookte kip
- 100 gram ham
- 150 gram maïs uit blik
- 125 ml sojaroom
- 100 gram geraspte kaas
- enkele takjes peterselie
- 3 eieren
- peper en zout

Benodigdheden

- ronde taartvorm (ongeveer 24 cm doorsnede) om de taart in te bakken
- bakoven
- zeef
- houten prikker

Werkwijze

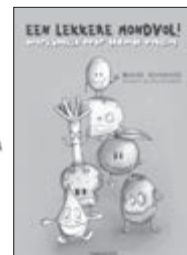
Verwarm de oven voor op 175 °C. Doe de maïskorrels in een zeef en laat ze uitlekken. Snijd de kip en ham in fijne reepjes. Hak de peterselie fijn.

Bekleed de taartvorm met het deeg (met het meegeleverde bakpapier). Prik met een vork gaatjes in het deeg. Knip het overtollige deeg aan de rand van de vorm af. Klop de room met de eieren los en breng op smaak met peper en zout.

Roer de kip, de ham, de peterselie en de maïs door dit mengsel. Giet het mengsel in de taartvorm. Bestrooi alles met de geraspte kaas.

Zet de vorm in het midden van de oven en bak de taart in 30 à 40 minuten gaar.

Prik met een houten prikker in de vulling. Als de prikker er droog uit komt, is de taart gaar.



uit **Een lekkere mondvoll!**

Moniek Vermeulen,

Uitgeverij EFD - Sint-Niklaas

Op de vorige pagina kun je een recept voor **Kotkotkedei-quake** lezen.

Recepten vind je in kookboeken, in tijdschriften, op het internet...

Hét kenmerk van een goed recept is dat, wanneer je alles netjes opvolgt, het resultaat een eetbaar (lieft lekker!) gerecht is.

Natuurlijk moet dat mogelijk zijn. Ik bedoel: het gerecht moet met die ingrediënten op die manier te bereiden zijn. En als dat zo is, hangt alles alleen nog af van de duidelijkheid van het recept. Als het recept niet helder is, maak je gegarandeerd fouten.

Wat is een helder recept?

Om te beginnen moet je alles in één oogopslag kunnen zien.

Als je kijkt naar de structuur van het recept, welke zaken kom je dan meteen te weten?

Benodigheden

Ingrediënten

Werkwijze

Heb je gemerkt dat de zinnen in de werkwijze bijna allemaal in de gebiedende wijze (imperatief) staan? Door middel van de imperatief (uit het Latijn, **imperare**: bevelen) kan je een bevel, een verzoek, een wens of een advies uitdrukken.

Noteer je enkele voorbeelden uit het recept?

OPDRACHT

Het wordt bijzonder moeilijk om met het volgende recept aan de slag te gaan. Waarom?

'Herstel' dit recept, zodat je perfecte *Wentelteefjes met gebakken appeltjes* kan maken. En opeten, natuurlijk!

Wentelteefje met gebakken appeltjes

Benodigdheden

4 theelepels vanillesuiker

Bestrooi de gebakken appelschijfjes met vanillesuiker en kaneelpoeder.

Klop de eieren los met de melk en haal de sneetjes brood door het eimengsel.

een eetlepel

200 ml magere melk

een garde

een mes

4 appels

een pan

een snijplankje

8 theelepels boter

enkele snuffjes kaneelpoeder

Ingrediënten

Schil de appels, snijd ze in vieren en verwijder het klokhuis.

Smelt de helft van de boter in een pan.

4 sneetjes brood

Smelt de rest van de boter en bak het brood aan beide kanten in 4-5

minuten bruin. Besmeer ze met de roomkaas en verdeel de appel erover.

8 eetlepels platte kaas

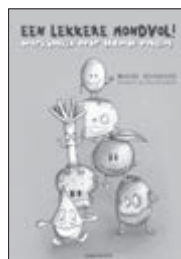
Snijdt de stukjes verder in dunne schijfjes.

Stoof de appelschijfjes in enkele minuten op een zacht vuurtje gaar.

4 eieren

Versier met fijngesneden bieslook.

Werkwijze



uit *Een lekkere mondvol!*

Moniek Vermeulen,

Uitgeverij EFD - Sint-Niklaas

