

IK KAN KOKEN

**ZELF LEREN
KOKEN IN
1000 STAPPEN**

•
**TEKENINGEN HIFUMIYO
FOTO'S NINA DAVIDSON
VERTALING ANIEK NJIOKIKTJEN**



AMSTERDAM · ANTWERPEN
EM. QUERIDO'S UITGEVERIJ

2023



INHOUD



Ik kan koken als een echte kok 12

Eieren

Ik kan

10 dingen met een ei maken	16
een ei breken	18
een omelet maken	20
een roerei maken	21
een zeer zacht gekookt ei maken . . .	22
een zachtgekookt ei maken	22
een hardgekookt ei maken	22
gevulde eieren maken	23
een flan maken	24



Groenten

Ik kan

zomergroenten kiezen	28
wintergroenten kiezen	30
groenten schillen.	32
groenten snijden	33
een groene salade maken	34
een dressing maken.	34
kruiden knippen	34
radijsjes schoonmaken	36
voorgerechten maken.	38
guacamole maken.	40
hummus maken	41
doperwten doppen	42
pasta met doperwten en spekjes maken	42
een doperwtensalade maken.	42
sperziebonen schoonmaken	43
sperziebonen met dressing maken . .	43
groene friet maken	43
soep maken	44
groenten roosteren	46
friet maken	47



Hartige gerechten

Ik kan

aardappelpuree maken	50
tattie scones maken.	51
een aardappelgratin maken	52
een gehaktschotel maken	54
kip- en visfilet paneren.	56
kipfilet met saus bakken	57
een groentevulling maken	58
groenten vullen	59
een groenteschotel maken	60
vis in een pakketje stomen.	61
tabouleh maken	62
croque-monsieurs en croque-madames maken	64
pizza's bakken	66
korstdeeg maken	68
een quiche bakken	69
bagels maken	70
een picknick samenstellen	72



Pasta en rijst

Ik kan

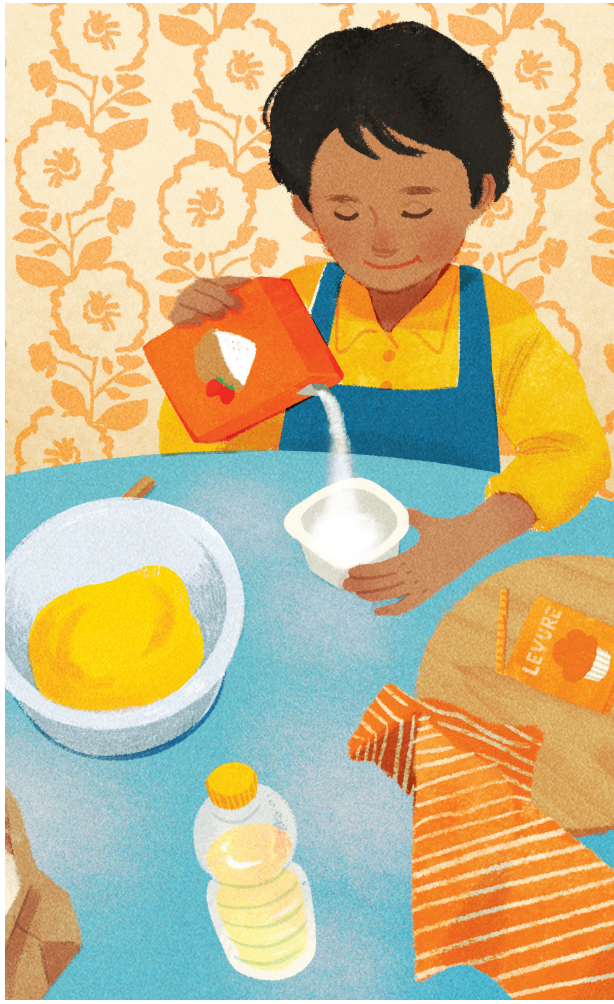
pasta koken	76
pastasaus maken	78
een eenpanspasta maken.	79
zelf pasta maken.	80
ravioli vullen.	82
lasagne maken	84
rijst koken	86
onigiri maken	87
risotto maken	88
arancini maken.	89
maki maken	90



Fruit

Ik kan

seizoensfruit kiezen	94
een kiwi snijden.	96
een appel snijden	97
citrusvruchten pellen	98
een sinaasappelsalade maken	98
een sinaasappel uitpersen	100
een fruitsalade maken	101
hazelnoten kraken.	103
een charlotte maken	104
een crumble maken	106
een appeltaart maken	108



Desserts

Ik kan

een evenveeltje maken	112
brownies bakken	114
een yoghurtcake maken	116
financiers maken.	118
banana bread bakken	120
een banoffee pie maken.	121
dulce de leche maken	121
rijstebrij koken	122
slagroom kloppen	124
chocolademousse maken	125
een rolcake maken	126



Ontbijt en tussendoortjes

Ik kan

brood bakken	130
een brioche maken	132
wentelteefjes maken	134
pannenkoeken bakken	136
pap maken	138
granola maken	139
cookies bakken.	140
scones bakken	142



Lekkernijen

Ik kan

aardbeiensiroop maken	146
muntsiroop maken.	147
zandkoekjes bakken.	148
glazuur maken	149
een koekhuisje bouwen	150
grappige taarten bakken	152
zandroosjes bakken	154
crispy squares maken.	155
kauwgom maken.	156
lolly's maken.	157
popcorn maken.	158
hazelnootpasta maken	160
jam maken.	161
kruiden drogen.	162
geroosterde paprika's in olie maken . .	163
Halloweenpompoenen maken	164

Omrekentabel	166
Register	168

Ik kan koken als een echte kok



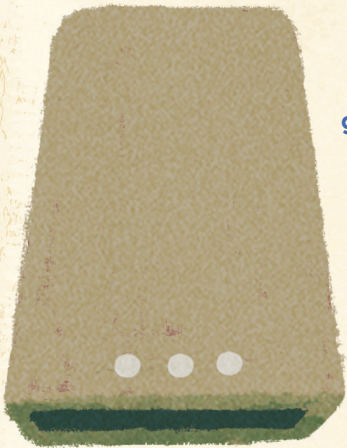
Ik was mijn handen.



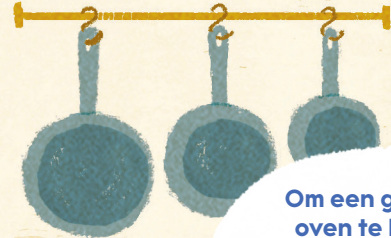
Neem voldoende tijd om een gerecht te maken.



Zet de ingrediënten en het kookgerei klaar voordat je begint.



Neem een pan die geschikt is voor de hoeveelheid.



Haal het deksel van de pan als het water kookt.

Draai de steel van de pan naar achter.



Om een gerecht uit de oven te halen trek ik ovenwanten aan of ik vraag hulp aan een volwassene.

Ik zet de warme schaal op een onderzetter.



Verwarm de oven voor voordat je aan een recept begint.

Maak het aanrecht schoon voordat je begint.

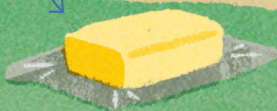


Trek een schort aan.

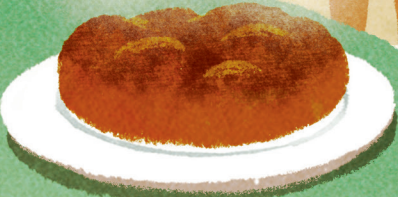
Pas goed op wanneer je een mes vasthoudt.



Zet de ingrediënten weer in de koelkast als je klaar bent.



Zet een nog warm gerecht niet in de koelkast.



Ruim op en maak schoon wat je vies hebt gemaakt.



Ik leg een lepel waar ik aan heb gelikt niet terug in de kom.

