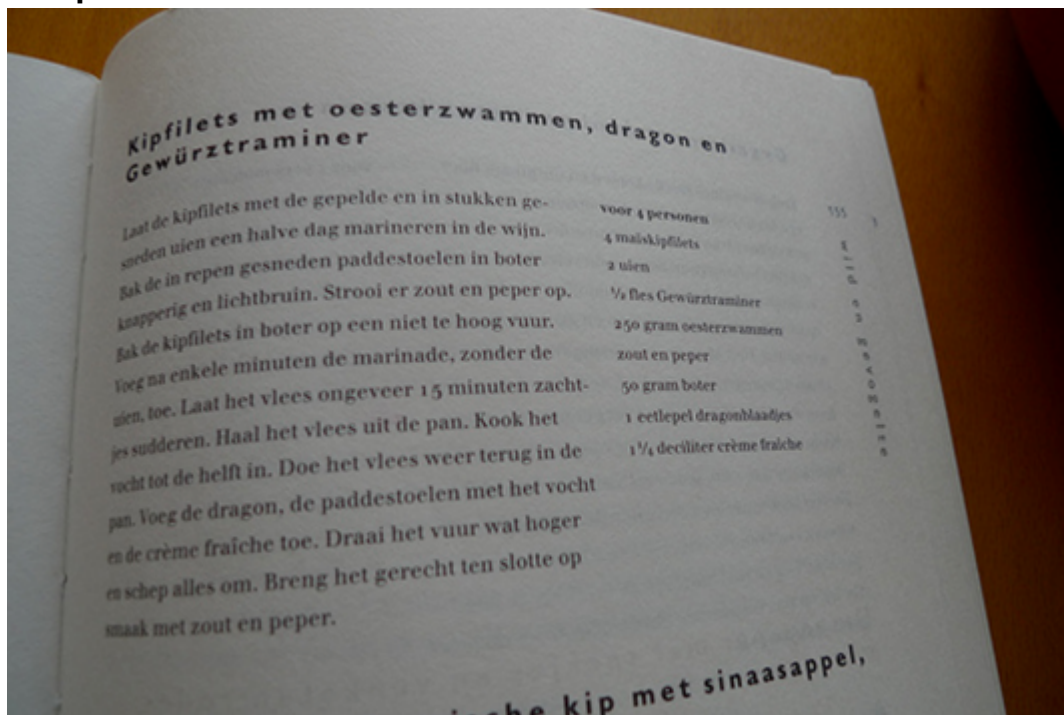


Werkblad: Spreken - Recepten - Stap 2**Naam:** _____**Klas:** _____

Bekijk de volgende twee **recepten** en bepaal voor jezelf, welk van deze recepten het beste voldoet aan de eisen van een goede instructie.

Recept 1**Aan welke eisen van een goede instructie voldoet dit recept?**

- ☐ Duidelijk lettertype
- ☐ Puntsgewijze instructie
- ☐ Korte zinnen
- ☐ Afbeelding



Recept 2

Bereiding / Instructies:

1. Maak het gehakt aan met het zout, de peper, de thijm, de peterselie, de selderij en het paprikapoeder.
2. Schil en snipper de uien en eventueel de knoflook. Voeg de uien, knoflook en de paneermeel met het scheutje melk toe.
3. Vorm hiervan 8 balletjes en sla deze wat platter. Bak het gehakt in de boter aan beide kanten bruin.
4. Haal het gehakt uit de pan. Voeg aan het bakvet de tomatenpuree en de bloem toe. Bak dit mengsel even op een zacht vuur en giet dan al roerende de hete bouillon erbij.
5. Voeg de zure room, wijn, zout en peper naar smaak toe en leg het gehakt in de saus. Laat alles nog 10 minuten zachtjes stoven.
Dit recept is heerlijk met rijst.

Aan welke eisen van een goede instructie voldoet dit recept?

- ☐ Duidelijk lettertype
- ☐ Puntsgewijze instructie
- ☐ Korte zinnen
- ☐ Afbeelding