



Naam: .....

Klas: ..... Datum: .....

## Gekookte aardappelen

### Ingrediënten per persoon

- 200 – 250 gr aardappelen
- 1 koffielepel zout

### Materiaal

- Aardappelschilmesje of dunschiller
- Kom met deksel
- Vergiet

### Werkwijze

1. Spoel de aardappelen en verwijder aarde indien die er is
2. Schil de aardappelen en verwijder ogen en groene of bruine vlekken
3. Leg de geschilde aardappelen **onmiddellijk** in een proper bekken met **koud water**
4. Snij de aardappelen in allemaal **even grote stukken**
5. Doe de stukjes in je kom en giet er zoveel **koud water** over dat je aardappelen ongeveer 1 cm onder water staan
6. Zet je kom op hoog vuur en breng je water aan de kook
7. Van zodra het water kookt, voeg je het zout toe en zet je het vuur lager, zodat je water niet overkookt, maar zachtjes kookt
8. Zet een timer voor 10 minuten en controleer met de punt van een mesje of je aardappelen gaar zijn. Laat ze eventueel wat langer op het vuur staan ( sommige aardappel soorten zijn klaar op 10 min, andere op 20. Controleer je aardappelen dus een paar keer
9. Controleer of je aardappelen gaar zijn – de punt van het mes moet er makkelijk doorgaan. Je kan ook een stukje proeven om zeker te zijn
10. Giet de aardappelen af in een vergiet en zet je vuur uit
11. Doe de aardappelen terug in de kom en zet ze even op het vuur om te drogen. Schud je kom even over en weer.