

Japanse komkommer salade

Duur	: 30 minuten
Ontwikkelingsgebied	: Motorische ontwikkeling Cognitieve ontwikkeling
Doelgroep	: 4-12 jaar
Locatie	: Binnenruimte Keuken

Wat heb je nodig?

- | | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Komkommer | <input type="checkbox"/> Sesamzaden | <input type="checkbox"/> Bord of serveerplaat |
| <input type="checkbox"/> Zout | <input type="checkbox"/> Theelepel | <input type="checkbox"/> Vergiet |
| <input type="checkbox"/> Suiker | <input type="checkbox"/> Eetlepel | <input type="checkbox"/> Kom |
| <input type="checkbox"/> Soja saus | <input type="checkbox"/> Mes | <input type="checkbox"/> Garde |
| <input type="checkbox"/> Rijst azijn | | |

Uitleg activiteit

We maken een heerlijke komkommer salade, lekker als tussendoortje maar ook gewoon om bij een warme maaltijd te serveren.

Uitvoering

Snijd de komkommer in dunne plakjes. Leg een halve eetlepel zout in een bakje of op de tafel, dip daar de plakjes komkommer in. Doe ze nu voor vijf minuten in een vergiet.

Spoel het vervolgens goed af onder de kraan en druk de komkommer een beetje uit zodat het water eruit wordt geperst.

Doe nu een halve eetlepel suiker, twee theelepels sojasaus en twee eetlepels rijst azijn in een kom en roer het met een garde door elkaar heen totdat de suiker oplost. Nu heb je de dressing gemaakt.

Leg nu de komkommer stukjes op een bord. Doe de dressing over de komkommer heen en maak het compleet met wat sesamzaadjes.

Nu kun je genieten van je eigengemaakte salade!



Creatief



Eten & drinken



Muziek
& drama



Natuur



Sport & spel



Techniek
& proefjes



4 tot 8 jaar



8+ jaar



4 tot 12 jaar



Bron

<http://cookingtheglobe.com/japanese-cucumber-salad-recipe-sunomono/>



Creatief



Eten & drinken



Muziek
& drama



Natuur



Sport & spel



Techniek
& proefjes



4 tot 8 jaar



8+ jaar



4 tot 12 jaar