

Hoe ga je te werk om een ei te koken?

Dit heb je nodig :

- 2 eieren
- 1 minutenteller
- 1 kookpan
- water
- fornuis
- 1 eierdopje
- 1 soeplepel



Een heel klein gaatje prikken met een zogenaamde eierprikker is aan te raden anders kan het ei nog wel eens barsten...



Doe water in een kookpan. Het ei moet onder water kunnen liggen. Zet de kookpan op het vuur en breng het water aan de kook.



Leg een ei in het kokend water. Tel vanaf dan 4 minuten. Gebruik de minutenteller.



Haal het ei uit het water. Gebruik een soeplepel want het ei is kokend heet. Zet het ei in een eierdopje.





Pel het ei aan de bovenkant en snij het kopje eraf.
Is het ei hard of zacht gekookt?



Leg het andere ei in het water.
Breng het water weer aan de kook.



Tel vanaf het koken 10 minuten.
Gebruik de minutenteller.



Haal het ei uit het water.
Gebruik een soeplepel want het ei is kokend heet.



Pel het ei aan de bovenkant en snij het kopje eraf.
Is het ei hard of zacht gekookt?



Eet je eitjes niet op dezelfde dag op.

Eet het zacht gekookte ei eerst op.

Snij een snee brood in repels en sop ze een voor een in het eigeel.
Lepel nadien het eiwit eruit.

Eet op een andere dag het hard gekookte ei.



Je kunt de juiste termen gebruiken.

Je werkt nauwkeurig, veilig en hygiënisch.

Je houdt er rekening mee dat een ei koken afhangt van de juiste tijd ...