

Instructions on packets / Instructies op verpakkingen

Procedures / Handelingen

A

Aan de kook brengen	to bring it to the boil
Afdekken	to cover
Afgedekt laten staan	to leave it with the lid on
Afgieten	to strain

B

Bakken	to fry
Bereiden	to prepare
Bestrooien	to sprinkle
Bestrijken	to spread
Bestuiven	to flour

C

D

E

Erbij doen	to add
------------	--------

F

Fruiten	to fry till brown (e.g. onions)
---------	---------------------------------

G

Goudbruin	golden brown
Gebruiken	to use

H

I

Invetten (vet in)	to grease
-------------------	-----------

J

K

Kloppen	to whisk
Koken	to boil
Knippen	to cut

L

Laten afkoelen	to leave it to cool
Laten doorkoken	to leave it cooking
Laten staan	to leave it
Laten sudderen	to simmer

M

Mengen	to mix
--------	--------

N

Niet hoeven te ...	not to have to ...
--------------------	--------------------

O

Omscheppen
Opwarmen

to spoon through
to reheat

P

Plaatsen

to place

Q

R

Roeren/doorroeren
Roerbakken

to stir
to stir-fry

S

Serveren
Sissen
Snijden in stukken van ...
Snijden in blokjes
Schoonmaken

to serve
to sizzle
to cut/slice in pieces of ...
to cut in cubes
to clean

T

Tegelijk
Toevoegen

at the same time
to add

U

Uit de pan nemen

to take it out of the pan

V

Van het vuur nemen/halen
Verhitten
Vermengen
Verwarmen
Vorbereiden
Voorverwarmen

to take away from the fire
to heat
to mix
to warm; to heat
to prepare in advance
to preheat

W

Wellen

to soak

Z

(zelf) toevoegen
Zetten

to add (yourself)
to place

Contents / Inhoud

Het beslag	the batter
Een egaal mengsel	a smooth mixture
Het geheel	the whole
Het halve pak	Half of the packet
Het hele pak	the whole packet
De inhoud	the contents
De kruiden	the herbs
Het mengsel	the mixture
De saus	the sauce



Utensils / Keukenspullen

De garde	the whisk
De beslagkom	the bowl
De vork	the fork
De (eet)lepel	the spoon
Het theelepeltje	the tea spoon
De pollepel	the soup ladle
De mixer	the mixer
Een deksel	a lid
Een koekenpan	a frying pan
Een ovenschotel	an oven dish
De middelste bakplaat	the middle baking tray
Een schaal	a dish
De warmtebron	the fire/the stove
Het vuur	the fire
De magnetron	the microwave
Het fornuis	the stove; the cooker

The state of the food / Hoe zit je eten eruit

Bruin	brown
Gaar	done/well cooked
Beetgaar	Al dente
Glad	Smooth
Koel	Cool
Voorverwarmd	preheated
Laag (pitje/vuur)	low fire
Middelhoog (vuur)	moderate (fire)
Hoog	high (fire)
Klaar	Ready
Warm	Warm
Koud	Cold
Bevroren	Frozen
Ruim	Ample
Kokend (heet)	Boiling (hot)

Things to add / Toevoegingen

Benodigheden	things required
Een scheutje olijfolie	a dash of olive oil
Wat olijfolie	some olive oil
Een klontje boter	a knob of butter
Een snufje zout	a pinch of salt

How / Hoe

Volgens de gebruiksaanwijzing	according to the instructions
Naar smaak toevoegen	add to taste