

# HOE SNIJD IK EEN PAPRIKA?



## STAP 1 IN VIEREN

Snijd een zijkantje van de paprika af zodat hij stabiel op het werkblad ligt. Snijd rondom de vier zijkanten eraf, zodat de kroon en het witte hart overblijven. Leg de vier stukken paprika op het werkblad met de gladde zijde onder.



## STAP 2 REPEN OF BLOKJES

Snijd de paprika in repen en die, indien gewenst, in blokjes.



## HOE GROF OF FIJN SNIJD IK DE GROENTEN?

Dat is afhankelijk van de bereidingstijd. Fijngesneden groenten zijn sneller gaar, grofgesneden groenten doen er langer over. Als je een gerecht snel wilt garen, snijd je de groenten dus klein. Voor gerechten die lang op het vuur staan, zoals stoofpotten, kun je ermee volstaan de groenten grof te snijden.

## TIP

## CICELEREN

Naast snijden, hakken en snipperen bestaat een techniek die ciceleren heet. Daarbij wordt het mes horizontaal gehouden terwijl het recht op-en-neer naar beneden 'hakt'. Met deze techniek kun je bijvoorbeeld champignons en komkommer supersnel in plakjes snijden.

Houd het mes horizontaal. Maak een recht op-en-neer gaande 'hak'-beweging. Je 'hakt' als het ware de champignon in plakjes zonder dat de punt van het mes het werkblad raakt.