

HOE SNIPPER IK EEN UITJE?



STAP 1 HALVEREN

Snijd worteleind en puntje van de ui af. Verwijder de schil inclusief het vliesje (anders glijdt het mes daar dadelijk op uit). Halveer de ui in de lengte. Leg de ui op het werkblad met het worteleind van je af.



STAP 3 OVERDWARSSNIJDEN

Snijd de ui vervolgens een of meer keren overdwars in. Ook hier geldt: de tussenruimte tussen de sneden bepaalt hoe grof of fijn de uisnippers zullen worden.



STAP 2 INSNIJDEN

Snijd de ui in de lengte in tot 1 centimeter voor het worteleind. Maak de inkepingen dicht(er)er van elkaar of verder van elkaar af, afhankelijk van hoe fijn je de ui wilt snipperen.



UI IN RINGEN

Gebruik de 'wijsvingermethode' (zie pagina 20) voor de beste precisie en ragfijne plakjes.

Halve ringen: snijd de ui in de lengte in tweeën.

Hele ringen: snijd aan de zijkant een stukje af en leg de ui neer op dit snijvlak. Hij ligt nu stabiel(er).

EXTRA FIJNGESNEDEN UI

Als je een echt ragfijn gesneden ui wilt hebben, kun je beter een sjalotje nemen. Dat heeft dunne rokken en laat zich gemakkelijker snijden. Met de 'haktechniek' (zie pagina 20) snipper je een sjalotje of een ui nog fijner.

