

ANTWOORDEN PKT 2018:

1. Mise-en-place
2. Het snijden in kleine blokjes of kleine dobbelsteentjes.
3. Komijn of venkelzaad
4. Egypte
5. Sous-vide is Frans voor "onder vacuüm" en betekent "vacuümgaar". Sous-vide is het proces waarbij in vacuüm verpakte etenswaren in een waterbad op relatief lage en constante temperatuur worden verwarmd zodat het geleidelijk en gelijkmatig gaar wordt.
6. A: Pastinaakpuree
B: Pompoenpuree
C: knolselderij puree
7.
 - sago
 - savooiekool
 - schorseneren
 - selderij, selderie
 - sint-jansuitjes
 - sjalotten
 - sla
 - snijbiet
 - snijboon
 - snijselderij
 - spekboon
 - sopropo, paré
 - sperzieboon
 - spinazie
 - spinaziezuring
 - spitskool (wittekool of savooiekool)
 - splijtkool, duizendkoppige kool
 - sponskomkommer, nenwa
 - spruitkool
 - suikerbiet
 - suikermais
 - suikerwortel
 - sojaboon
8. Jonnie de Boer
9. Sergio Herman
10. Sense en Noble
11. A: Ron Blaauw
B: Jamie Oliver
C: Pierre Wind

12. rondsgehakt/varkensgehakt , ontbijtspek/rauwe ham, ui, bleekselderij, wortel, rode wijn, bouillon, gepelde tomaten, tomatenpuree, peper en zout, oregano, basilicum, paprika, rozemarijn, tijm,laurierblad., boter, olijfolie, spaghetti
13. Gordon Ramsey
14. Herman den Blijker
15. A: Aardappelpureeepers
B: Passe-Vite
C: Pom Parisienneboor
16. Pannenkoeken
17. Aardappelzetmeel en gebruikt om soepen en/of sauzen te binden.
18. Been en huid van varkens
19. Mispel kan je pas eten als deze rot is/gefermenteerd