

## Basis snijtechnieken

### **1. Julienne**

Beschrijving: Dunne reepjes van groenten, meestal 3–5 mm breed en 4–6 cm lang.

Gebruik: Wortelreepjes voor roerbak, salade of garnering.

Tip: Snijd eerst de groenten in platte, stabiele vlakken zodat ze niet weggrollen.

### **2. Brunoise**

Beschrijving: Kleine blokjes van ongeveer 2–3 mm, vaak gemaakt van julienne.

Gebruik: Soepen, sauzen of fijne garnituur.

Tip: Zorg dat de julienne gelijkmatig is voordat je blokjes snijdt.

### **3. Chiffonade**

Beschrijving: Fijne reepjes van bladgroenten of kruiden, zoals basilicum of spinazie.

Gebruik: Salades, garnering of pasta.

Tip: Rol de bladeren strak op voordat je snijdt voor mooie, dunne reepjes.

### **4. Mince (Fijn hakken)**

Beschrijving: Zeer kleine stukjes, meestal voor knoflook, ui of kruiden.

Gebruik: Om smaak gelijkmatig te verdelen in gerechten.

Tip: Houd je vingertoppen gebogen om snijwonden te voorkomen.

### **5. Paysanne**

Beschrijving: Dunne, platte schijfjes of blokjes van 3–5 mm, vaak in diverse vormen (vierkant, rond, driehoek).

Gebruik: Soepen of stoofgerechten.

Tip: Houd een gelijkmatige dikte voor een uniforme garing.

### **6. Rondelles**

Beschrijving: Schijfjes van ronde groenten zoals wortel, komkommer of courgette.

Gebruik: Roerbak, garnering, of salade.

Tip: Snijd recht en gelijkmatig voor een nette presentatie.

## **7. Batonnet**

Beschrijving: Dikste reepjes, ongeveer 6–8 mm breed.

Gebruik: Frieten, groentesticks of gratins.

Tip: Julienne kan een goede voorbereiding zijn voordat je batonnet snijdt.

### **Tips voor veilig en efficiënt snijden**

Gebruik een scherp mes: snijden gaat sneller en veiliger.

Vingers gebogen: 'claw grip' om snijwonden te voorkomen.

Stabiele snijplank: antislipmat of vochtige doek eronder.

Snijd in stabiele vlakken: groenten eerst plat snijden als ze rond zijn.

Werk in batches: gelijkmatige stukken garen gelijkmatiger