

# Ui snipperen

Met dit stappenplan leer je hoe je een ui moet snipperen. Deze handeling kan bij het koken regelmatig voorkomen.



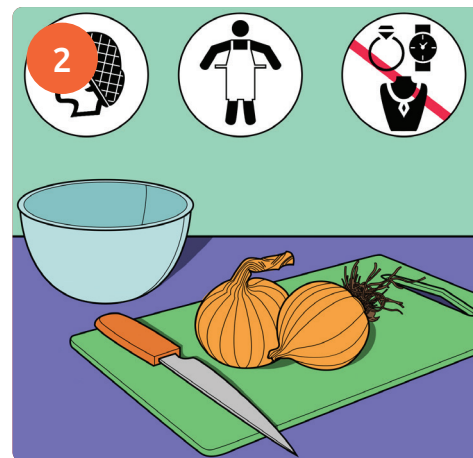
## Benodigheden

- Snijplank (bij voorkeur groen)
- Mes
- Kom
- Uien



### Was je handen.

- Maak je handen nat met water.
- Neem genoeg zeep voor beide handen.
- Wrijf de zeep goed in, ook tussen je vingers en tot aan de polsen.
- Spoel je handen en polsen af met water.
- Droog je handen goed af, vergeet hierbij niet de huid tussen de vingers.



### Werkplek voorbereiden.

- Verzamel alle benodigheden.
- Heb je lang haar? Draag dan een haarnetje.
- Doe een keukenschort om.
- Doe sierraden zoals ringen en loshangende armbandjes af.

Check het stappenplan [Handen wassen](#) voor een uitgebreide uitleg.



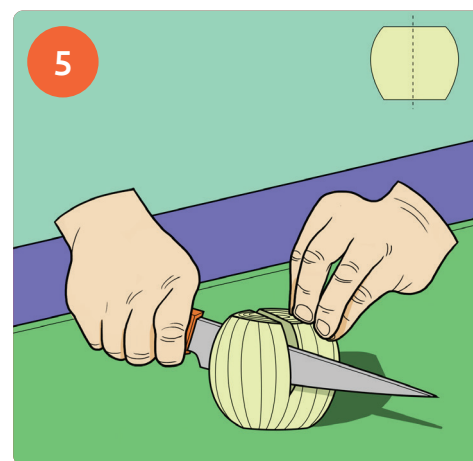
### Ui schillen.

- Schil de ui.
- Gooi de schil van de ui weg.



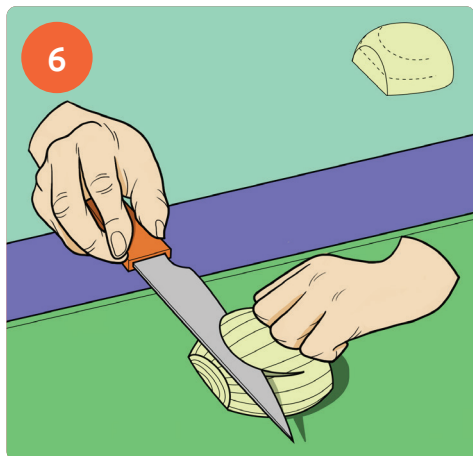
### Topjes en uitlopers verwijderen.

- Vouw je vingerkootjes naar binnen bij het snijden en houd je duim en pink achter de andere vingers.
- Zorg er ook voor dat je het mes niet hoger optilt dan je vingers. Op deze manier kun je niet in je vingers snijden.
- Haal aan beide kanten de topjes van de ui.
- Verwijder ook eventuele uitlopers.
- Laat de harde wortel zitten.



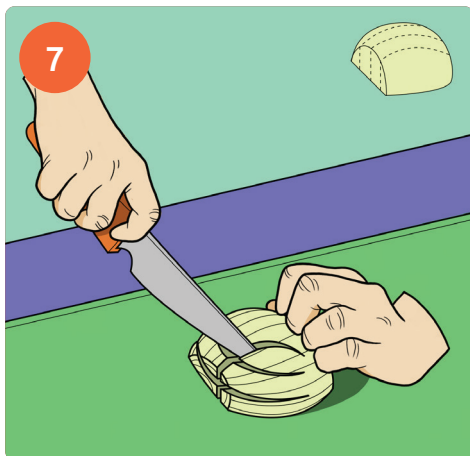
### Ui doormidden snijden.

- Snij de ui door de wortel doormidden.
- Let hierbij ook op de manier waarop je het mes vasthoudt.



## Horizontaal insnijden.

- Pak een helft van de ui en leg deze met de platte kant op je snijplank.
- Snij de ui horizontaal twee of drie keer in.



## Verticaal insnijden.

- Snijd nu de ui verticaal in.
- Hier ook weer niet helemaal erdoorheen.



## Blokjes snijden.

- Snij nu de ui verticaal door zodat je kleine blokje krijgt.
- Doe de gesnipperde ui in de kom.

⚠ Let op! Insnijden en niet helemaal erdoorheen.



## Opruimen.

- Ruim je werkplek op, maak het mes en snijplank schoon.